


MENUS

SEMAINE 35 - DU LUNDI 27 AOUT AU VENDREDI 31 AOUT


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes / tomates /olives/ maïs/ concombre/ mozzarella	Melon Charentais	Concombre	Céleri rémoulade	Salade verte / mimollette
Émincé de bœuf VBF	Poisson ANE rôti au four – tomate /citron	Rôti de veau VBF	Carry de porc VPF (SP : Sauté de volaille)	Curry de dinde*
gratin de courgette à l'emmental	Pommes de terre vapeur PL Sauce à l'échalote	Duo de carottes jaunes et oranges	Haricots beurre Comté AOP	Penne BIO
Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé BIO	Bûche du pilat	Chou vanille	Yaourt nature sucré BIO
Prune – brioche	Barre marbrée – nectarine	Gaufre liégeoise – jus de pomme	Semoule au chocolat	Pain – barre chocolat – abricot


La qualité :

 **PL** : Produits locaux


 Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française


 **AOP** : Appellation d'origine protégée


 **BIO** : produit issu de l'agriculture biologique

 **LR** : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité

 **C** : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité

 **ANE** : poisson pêché Atlantique Nord Est

 **BBC** : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes
 ** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Carry de porc : Sauté de Porc / Curcuma / Jus de veau / Roux Blanc / Oignons / Tomates Pelées / Ail

Curry de dinde : Emincé de dinde / Curry / Roux blanc / Oignons / Jus de Veau Lié / Échalotes / Vin Blanc