



Menus

SEMAINE 22 - DU LUNDI 28 MAI AU VENDREDI 1^{er} JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates PL	Concombres PL	Melon	Salade verte	Betteraves cuite
tajine de poulet* aux dattes	Paupiette de veau sauce provençale	Sauté de canard à l'orange	Poisson ANE à la Bordelaise	Emincé de bœuf VBF au Paprika
Légumes tajine	Brocolis BIO	Pâtes BIO	Pommes de terre	ratatouille
Raclette	Comté AOP	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature sucré	St Paulin BIO
Fruit	Muffin aux pépites de chocolat			Fruit
Gaufre flash – Jus de raisin	Fruit – Madeleine	Pain – Confiture – Lait chocolat	Barre marbré – Jus de fruit	Pain au lait – Crème dessert vanille

La qualité :

Produits locaux **PL** : Produits locaux

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

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

AOP : Appellation d'origine protégée

ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est

BIO : produit issu de l'agriculture biologique

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

VIANDES DE FRANCE

* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de Bretagne

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

Compositions :

Tajine de poulet aux dattes : sauté de poulet frais – dattes dénoyautées - légumes tajine – huile d'olive – cumin – ail

Sauté de canard à l'orange : sauté de canard frais – jus de poulet – oignon – roux blanc – margarine – orange – vinaigre de vin – jus d'orange

Poisson à la Bordelaise : filet de poisson frais – vin blanc – échalotes – chapelure – jus de citron – persil – ail – huile d'olive – pommes de terre en lamelles

Emincé de bœuf au paprika : émincé de bœuf frais – oignons – jus de veau lié – farine de maïs – margarine – paprika



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.

« Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ».

Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie.