

## MENUS

### SEMAINE 31 - DU LUNDI 30 JUILLET AU VENDREDI 03 AOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées <b>BIO</b>	Pastèque	Mousseron de canard*	Taboulé aux crudités	Betterave cuite
Daube de boeuf <b>VBF BIO PL</b>	Sauté de veau <b>VBF BIO PL</b> à l'italienne	Poisson <b>ANE</b> vapeur	Haut de cuisse de poulet* rôti	Gibelotte de lapin*
Pommes de terre vapeur <b>PL</b>	Haricot verts <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b> / poelée de légumes frais (courgettes <b>PL</b> /maïs/ tomates <b>PL</b> )	Légumes d' été sautés (aubergine/ tomates/ ail)	Boulgour
Edam	raclette	Yaourt au fruit mixés <b>BIO</b>	Chevretine	Camembert <b>BIO</b>
Mousse au chocolat	Éclair au chocolat		pêche plate	Prunes
Pain – chocolat – jus d'orange	Lait vanille – pain au lait	Abricot – madeleine	Brioche – crème dessert vanille	Compote de pomme – spéculoos

#### 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.



**Daube de boeuf**: sauté de boeuf frais / roux blanc / huile d'olive / brunoise provençale / ail / oignon / fond brun /ail / clous de girofle / vin rouge

**Sauté de veau à l'italienne** : sauté de veau frais/ognons/julienne de légumes/ margarine/ jus de veau /tomates pelées/ double concentré tomates / champignons Paris

**Lapin façon Gibelotte** : sauté de lapin / Oignons / champignons Paris/ Vin blanc/ Jus de veau / margarine / bouquet garni / roux blanc / Échalotes

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.