

MENUS

SEMAINE 32 - DU LUNDI 06 AOUT AU VENDREDI 10 AOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre – vinaigrette balsamique	Tomates BIO PL	Crêpe à l'emmental	Salade verte / Maïs	Salade de pommes de terre/ macédoine
Poisson ANE	Sauté de porc VPF BBC aux olives	Aiguillettes de poulet* sauce tandoori	Parmentier de canard*	Omelette BIO
Riz BIO à la tomate	Gnocchis	Gratin de courgettes PL	St Paulin BIO	Ratatouille
Emmental BIO	Crème dessert vanille BIO	Brie	Prunes	Fromage blanc aromatisé BIO
Pêche plate	Pêche plate – barre bretonne	Fruit	Dessert lacté – biscuit	Barre de céréales chocolat – abricot
Gaufre flash – lait fraise		Pain – confiture – jus de pomme		

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.



Parmentier de Canard maison : Effiloché de Canard (France) / purée de pommes de terre / oignons/ persil / ail / Emmental

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.