

MENUS

SEMAINE 28 - DU LUNDI 09 JUILLET AU VENDREDI 13 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Terrine de poisson**	Rillettes de poulet	Melon charentais	Gaspacho andalou PL
Risotto d'aiguillettes de poulet* au chorizo	Sauté de bœuf VBF / LR à la bohémienne	Paupiette de veau	Poisson ANE rôti à l'huile d'olive	Sauté de lapin* au thym
Chèvre	Épinards BIO sauce blanche	Flan de courgettes à la féta AOP	Poêlée de légumes grillés	Pomme de terre PL à la lyonnaise
Pêche plate	Saint paulin BIO	Fraises	Semoule BIO	Comté AOP
	Prunes		Monboissier rouge	Abricots
			Mousse chocolat	
Pain – Chocolat – Jus de fruit	Madeleine – Compote	Gaufre liégeoise – Jus de pomme	Brioche tranchée – nectarine	Goûter chocolat (prince) – crème vanille

La qualité :



PL : Produits locaux



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



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



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



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.

Risotto de poulet au chorizo : émincé de poulet frais /bouillon de volaille/ poivrons vert et rouge/ petits pois/ margarine /riz pour risotto/crème fraîche/ chorizo /coriandre/ parmesan



Sauté de bœuf à la Bohémienne :sauté de boeuf frais /roux blanc /poivrons vert et rouge /concentré de tomate/ oignons /ail/paprika /brunoise de légumes à la provençale

Mijoté de lapin au thym : sauté de lapin frais/échalotes /jus de veau lié / margarine /farine de maïs/vin blanc /thym

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.