



## Menus

du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouges cuites vinaigrette	Tomates vinaigrette	Crêpes au fromage	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées / maïs
Émincé de porc <b>BBC</b> SP: émincé de dinde	Sauté de poulet <b>BIO</b> au jus	Fricassée de bœuf <b>LR</b> aux olives	Filet de poisson <b>ANE</b> sauce curry coco	Raviolis épinards ricotta <b>BIO</b>
Haricots blancs à la graisse d'oie SP : haricots blancs	Gnocchis à la sauce tomate	Carottes <b>BIO</b> persillées	Riz <b>BIO</b>	Monboissier rouge
Edam	Gruyère râpé	Saint paulin <b>BIO</b>	Comté <b>AOP</b>	Ananas
Mousse au chocolat	Flan chocolat	Banane	Pomme <b>PL</b>	Madeleine au chocolat <b>PL</b>
Goûter rond - lait chocolaté	Pain - confiture - jus de fruit	Compote - marbré chocolat	Brioche - jus de fruit	Pain au lait - fruit

### 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.

**Sauce tomate** : concentré de tomate/ tomates pelées/ ail/ oignons/ margarine



**Fricassée de bœuf aux olives** : sauté de bœuf frais/ oignons/ margarine/ jus de veau/ olives vertes

**Sauce curry coco** : lait de coco/ curry/ échalotes/ gingembre

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