



Menus

du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Haricots verts vinaigrette	Mâche / maïs / croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse
	Lasagnes au thon	Tajine de poisson ANE	Sauté de canard*	Émincé de bœuf BBC à la forestière
	Salade verte	Légumes tajine/ semoule BIO	Pennes BIO / gruyère râpé	Duo de courgettes
	Fromage foisonné de chèvre	Cantal AOP	Yaourt aux fruits mixés BIO	Brie
	Crème dessert vanille	Pomme	Gaufre - jus de fruit	Crêpes bretonne à la confiture
	Friandise au chocolat	Pain – friandise au chocolat – jus de fruit	Fourré au chocolat - lait chocolaté	

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.



Tajine de poisson : filet de poisson frais/ huile d'olive/ cumin/ ail/ carottes/ poivrons verts et rouges/ navets/ aubergines/ courgettes/ pois chiche/ oignons/ herbes de provence

Canard aux épices : sauté de canard frais/ épices/échalotes/ margarine/ vin blanc/ roux blanc

Émincé de bœuf sauce forestière : /émincé de bœuf frais/champignons de Paris/ oignons / jus de veau/ margarine

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.