



## Menus

du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre <b>PL</b> vinaigrette	Tomate <b>PL</b> / mozzarella	Férié	Radis <b>PL</b> / beurre	Salade verte <b>PL</b> vinaigrette
Sauté de veau <b>BIO</b> à la bohémienne	Filet de poisson <b>ANE</b> sauce aux poivrons		Émincé de bœuf <b>VBF</b> à la dijonnaise	Sauté de poulet* au jus
Poêlée de légumes <b>BIO</b>	Blé perlé		Pommes de terre vapeur <b>BIO</b>	Haricots beurre
Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Pomme <b>PL</b>		Fromage blanc aromatisé <b>BIO</b>	Gouda
Compote – petits beurre	Brioche – lait vanille		Barre de céréales – banane	Pain – chocolat – pomme

### 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.



**Sauté de veau bio à la bohémienne** : sauté de veau bio frais/ poivrons verts et rouges/ paprika/ concentré de tomate/ oignons/ brunoise provençale/ roux blanc/ ail

**Sauce aux poivrons** : poivrons verts et rouges/ roux blanc/ huile d'olive/ concentré de tomate/ oignons/ tomates pelées/ herbes de provence/ brunoise de légumes/ ail

**Émincé de bœuf à la Dijonnaise** : émincé de bœuf frais/ roux blanc/ vin blanc/ oignons/ herbes de provence/ moutarde

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.