



Menus

Du lundi 5 au vendredi 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine vinaigrette	Pépinette provençale	Œuf dur mayonnaise	Melon charentais
	Lasagne au thon	Sauté de dinde* sauce piquante	Dos de cabillaud sauce crème	Filet de poisson meunière sauce provençale
Férié		Choux-fleurs persillés	Duo de carottes et PDT	Semoule aux épices
	Camembert Flan vanille nappé caramel BIO	Saint Nectaire AOP Fruit	Laitage Barre Bretonne	Petit suisse aromatisé Compote de pommes
	Goûter REM choco Fruit	Pain d'épices Crème dessert BIO	Pain Fromy	Prince vanille 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 composants du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Pépinette provençale

La pâte en forme de grain de riz...

Les pépinettes sont des petites pâtes à base de blé 100 % Français. Issues d'une démarche locale durable et équitable. Elles sont fabriquées artisanalement à Chambéry (Savoie 73).

Salade composée avec poivrons rouges et jaunes, courgettes, aubergines grillées, tomates et oignons.

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.

Menus



Du lundi 12 au vendredi 16 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Melon charentais	Cœur de palmier vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage
Poisson sauce crème et ciboulette	Omelette nature	Pâtes BIO sauce bolognaise	Filet de poisson meunière	Daube de bœuf LBR
Purée PDT gratinée mimolette	Pommes de terre noisette		Petits pois	Haricots verts persillés
Petit suisse aromatisé	Laitage	Fromage	Fromy	Camembert
	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Fruit
Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier 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.



Daube de bœuf Label Rouge (LBR)

La daube ou plutôt les daubes sont des spécialités culinaire d'origine provençale. Le nom de cette préparation vient sans doute du provençal « adobar » qui signifie « préparer », « arranger ».

Il existe de nombreuses variantes : daube provençale, cuisinée à base de viande de bœuf marinée dans du vin rouge ; daube Camarguaise avec du taureau, daube avignonnaise avec de l'agneau ou mouton dans du vin blanc, etc.

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.



Menus

Du lundi 19 au vendredi 23 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille et cornichon	Pamplemousse rose	Salade de lentilles	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées et maïs
Blanquette de veau BBC	Hachis Parmentier	Haché végétal sauce tomate	Suprême de pintade sauce marengo	Tajine de poisson et ses légumes
Julienne de légumes		Duo de carottes	Purée de céleri	Semoule BIO
Brie	Fromage	Fromage	Mimolette	Petit suisse aromatisé
Fruit	Litchi au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit	Tarte aux pommes BIO
Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier Fruit	Produit céréalier 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.



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° 2017-145