



Menus

Du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées et maïs	Asperges et mayonnaise	Concombre	Gaspacho
Saucisses végétales	Filet de poisson meunière	Coquillettes sauce bolognaise	Sauté de veau BIO sauce aux champignons de Paris	Paëlla (cocktail de fruits de mer et pilon LBR)
Lentilles BIO	Courgettes et semoule		Pommes noisettes	
Fournol		Emmental râpé	Fromy	Bûche de chèvre BIO
Fruit	Yaourt aux fruits mixés BIO	Fruit	Dessert chocolat et friandise	Pastèque
				*** Espagne ***
Quatre quart	Prince chocolat	Pain - beurre	Gaufre flash	Barre céréales choco grany
Yaourt à boire	Fruit	Lait chocolaté (1 L)	Fruit	Fruit

La qualité :



PL : Produits locaux



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



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.





Menus

Du lundi 10 au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais	Dés de betteraves cuites	Duo de concombre PL et fêta	FERIE	SITES FERMES
Brandade de morue	Goulash de bœuf LBR	Moussaka		
Fromage à coque rouge	Pommes de terre et carottes aux oignons	Yaourt à la Grecque		
Pastei de Nata	Ile flottante	Et son coulis de fruits rouges (topping)		
*** Portugal ***	*** Hongrie ***	*** Grèce ***		
Brioche nature	Pain - beurre	P'tit moelleux marbré		
Fruit	Fruit	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.





Menus

Du lundi 17 au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts	Pousses d'épinards, croûtons et fêta	Courgettes râpées PL BIO	Œufs durs et mayonnaise	Salade de pommes de terres PL
Haché de veau sauce normande	Sauté de bœuf LBR marengo	Pizza aux légumes du Printemps BIO	Chili sin carne	Filet de poisson sauce aux poivrons
Pommes de terre cubes persillées	Duo de carottes		Et riz BIO	Poêlée de légumes grillés
Fromy	Edam	Fromage blanc nature	Cantal AOP	Brie
Fruit	Flan chocolat	Compote de pomme PL BIO	Fruit	Fruit
Prince vanille	Barre Bretonne	Fourré abricot	Baguette viennoise	Pain
Jus de fruit	Fruit	Fruit	Lait fraise	Edam BIO

La qualité :



PL : Produits locaux



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



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.



Menus

Du lundi 24 au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	Crêpe au fromage Omelette fraîche nature Petits pois (persillade) Fromage blanc nature et sucre Fruit	Tomates et mozzarella Sauté de bœuf LBR aux olives Crumble légumes du soleil Mimolette Riz au lait chocolat PL	Taboulé à la menthe Tajine de poisson Légumes tajine Brie Fruit	Melon Charentais Cuisse de poulet LBR tandoori Duo de courgettes Saint Paulin Tarte aux pommes BIO
	Briochette aux pépites de chocolat Jus de fruits	Brioche tranchée Fruit	Fourré fraise Fruit	Pain Fromy

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.



Menus

Lundi 31 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts Fricassée de poulet LBR sauce chasseur Frites au four Emmental Fruit				
REM Choco Yaourt à boire				

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.