



## Menus

Du lundi 2 au vendredi 6 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais	Avocats et surimi	Radis roses PL et beurre	Crêpe au fromage	Roulade de volaille aux olives et cornichons
Sauté de veau BBC provençale	Fish and Chips	Cuisse de poulet LBR froide / mayonnaise	Omelette fraîche	Quiche lorraine (dinde)
Gratin de courgettes et tomates mozzarella		Haricots verts à l'échalote	Epinards branches béchamel	Salade iceberg
Saint Nectaire AOP	Blue cheese	Petit suisse aromatisé	Gouda	Fromage blanc nature
Fruit	Pavlova	Riz au lait caramel	Fruit	Fruit
	<b>*** Océanie ***</b>			
Gaufre flash	Barre Bretonne	Pain - confiture	Prince chocolat	Pain
Jus de fruits	Fruit	Fruit	Yaourt à boire	Fromy

### La quali



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

### Con

La m



antes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



## Menus

Du lundi 9 au vendredi 13 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinette	Melon charentais	Pastèque	Salade Niçoise	Dés de betteraves rouges et féta
Moussaka maison	Aiguillettes de poulet froide sauce tomate	Saucisses végétales	Bœuf Bourguignon LBR	Poisson rôti au fenouil
Fromage frais aux fruits	Salade de pâtes	Poêlée texane (haricots rouges et maïs)	Gratin Dauphinois	Riz pilaf BIO
Fruit	Fromy	Ile Flottante	Cantal AOP	Brie
	Compote de pommes et fraises		Paris Brest	Fruit
			<b>*** Europe ***</b>	
Fourré fraise	Prince chocolat	Barre céréales muesli - pomme	Pain - beurre	Briochette pépites chocolat
Lait chocolaté	Fruit	Fruit	Fruit	Jus de fruits

### La qua



PL : Produits locaux



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



AOP : Appellation d'origine protégée



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



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



ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est



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

### Co

La



santes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



## Menus

**Du lundi 16 au vendredi 20 août 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de tomates courgettes poivrons	Gaspacho de légumes	Salade de pommes de terre PL	Cake au thon tomate
Tajine de poisson et ses légumes	Jambon blanc*	Hachis Parmentier	Rôti de veau froid / mayonnaise	Escalope de dinde viennoise
Semoule aux épices	Coquillettes BIO sauce tomate	Smoothie aux fruits	Coleslaw	Gratin de blettes
Saint Nectaire AOP	Tomme noire	Moelleux façon pudding	Fromage frais 1/2 sel BIO	Fromy
Flan chocolat	Fruit	<b>*** Repas antigaspi ***</b>	Fruit	Duo de melon orange et jaune
Marbré chocolat	Gallardise abricots	Brioche tranchée	Pain	Madeleines chocolat
Fruit	Jus de fruits	Fruit	Edam BIO	Lait chocolat

### 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 c



u est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



## Menus

**Du lundi 23 au vendredi 27 août 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Rillettes de poulet et cornichon	Courgettes et carottes rapées vgtte balsamique	Terrine provençale	Méli mélo de tomates
Chili sin carne	Salade de torsade au thon, tomates et maïs	Burger de veau	Bœuf BBC à la Bohémienne	Pilon de poulet LBR rôti
Riz BIO		Frites au four	Poêlée de légumes grillés	Pommes de terre, crème ciboulette
Cabrette	Brie		Cantal AOP	Yaourt nature fermier
Fruit	Fruit	Yaourt à boire vanille	Fruit	Compote de pommes aux 4 épices
				<b>*** Moyen-âge ***</b>
Gaufre liégeoise	Cookies chocolat nougatine	Pain - barre de chocolat	Prince vanille	Spéculoos
Jus de fruits	Lait fraise	Fruit	Yaourt à boire	Fruit

### La qualité :



### Compositions :

La majorité



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°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 30 août au mercredi 1er septembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts et maïs	Melon Charentais	Tomates et mozzarella		
Nugget's de blé	Dos de cabillaud sauce tomate	Rôti de dinde froid / mayonnaise		
Purée de céleri	Ratatouille de légumes maison	Salade de riz BIO composée		
Mimolette	Yaourt nature et sucre	Tartare ail et fines herbes		
Fruit	Tarte aux pommes BIO	Pêche		
Gouter REM chocolat	Barre céréales chocolat	Fourré fraise		
Compote gourde	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

### Compétitions :

La majeure



part du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.