



## Menus

**Du mercredi 1er au vendredi 3 décembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Lentilles BIO et brunoise de légumes Filet de poisson sauce provençale Purée de brocolis BIO Fromage blanc nature et sucre Fruit	Velouté de poireaux Rôti de bœuf cuit froid / moutarde Frites au four Fournol Fruit	Carottes râpées Chili sin carne Riz BIO Bûche de chèvre BIO Crème dessert vanille
		Barre Bretonne Lait vanille	Pain Fromy	Briochette pépite de chocolat 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



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



**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 6 au vendredi 10 décembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Émincé d'endives et mimolette	Roulade de volailles aux olives	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Velouté de courgettes
Saucisse végétale sauce tomate	Sauté de bœuf LBR sauce marengo	Fricassée de poulet normande	Filet de poisson sauce coco / curry	Jambon blanc*
Cœur de blé	Carottes BIO persillées	Choux-fleurs béchamel	Gratin de patates douce	Purée de pommes de terre
Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé	Fromy	Saint Nectaire AOP
Flan chocolat	Fruit	Riz au lait et caramel	Ananas au sirop	Fruit
Pain	Goûter choco REM	Brioche tranchée	Pain - confiture	Barre de céréales chocolat
Edam BIO	Compote de pomme	Fruit	Fruit	Jus de fruits

### 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 13 au vendredi 17 décembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/2 pamplemousse au sucre  Sauté de veau BBC provençale  Riz pilaf BIO  Brie  Compote de pomme et bananes	Salade Tourangelle  Steak végétal / dosette tomatée  Poêlée provençale  Montboissie  Flan vanille caramel BIO	Velouté butternut  Filet de poisson sauce au beurre blanc  Torsade  Cantal AOP  Fruit	Endives émincés  Roti de porc* au jus  Purée de légumes  Cabrette  Fruit	Carottes râpées et dés de dinde  Escalope de dinde viennoise  Petits pois  Fromage frais aux fruits BIO  Fruit
Prince vanille  Fruit	Marbré chocolat  Fruit	Pain  Emmental	Brioche tranchée - confiture  Fruit	Cookies chocolat nougatine  Compote de pommes

### 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).



## Menus

**Du lundi 20 au vendredi 24 décembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de mâches et betteraves	Velouté de potirons	Salade verte	Salade de pommes de terre	Salade iceberg, avocat, fêta,
Bolognaises de bœuf	Poulet sauce crème	Burger végétarien	Filet de poisson meunière	Rôti de veau LBR sauce ail et fines herbes
Penne Rigate BIO	Purée de carottes	Frites au four	Épinards béchamel	Gratin daupinois
Emmental râpé	Saint Nectaire AOP		Yaourt nature et sucre	Cousteron BIO
Ile flottante	Fruit	Compote de pommes BIO maison et spéculoos	Fruit	Pâtisserie
<i>Repas de fin d'année</i>				
Gaufre liégeoise	Pain	Madeleines aux pépites de chocolat	Pain - barre chocolat	Baguette viennoise et pépites chocolat
Fruit	Babybel	Fruit	Yaourt à boire	Jus de fruits

### La qualité :



**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

### 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

**Du lundi 27 au vendredi 31 décembre 2021**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs sur salade verte	Choux blancs vinaigrette	Taboulé aux pois chiches	Haricots verts vinaigrette échalote	Mini roulés au fromage
Parmentier de bœuf et potirons	Sauté de bœuf LBR jus aux oignons	Poulet LBR tandoori	Pizza aux légumes	Filet de saumon sauce crème
Port Salut	Printanière de légumes	Légumes tajine	Salade verte	Purée de potimarrons
Fruit	Tomme Noire	Cantal AOP	Petit suisse aromatisé	Petit Louis
	Semoule au lait	Fruit	Compote pomme poire maison et sablés BIO	Pâtisserie
				<i>Repas du Nouvel An</i>
Pain	Moelleux marbré	Brioche tranchée	Pain	Pain au chocolat
Edam	Fruit	Jus de fruits	Babybel	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.

