



Menus

Du lundi 3 au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs	Carottes râpées	Choux blancs vinaigrette	Velouté de poireaux et PDT	Haricots verts et maïs
Hachis Parmentier de bœuf	Roulé végétal	Blanquette de veau LBR	Rôti de dinde / dosette de tomates	Dos de cabillaud sauce tomate
Mini Babybel	Pôelée légumes verts et céréales	Riz pilaf BIO	Petits pois	Epinards branche BIO béchamel
Fruit	Rouy	Tomme blanche	Brie BIO	Yaourt nature et sucre
	Crème dessert caramel	Fruit	Galettes des Rois	Fruit
Quatre-quart	Pompon	Pain d'épices	Cake rocher framboise	Pain
Lait chocolat	Fruit	Jus de fruits	Fruit	Petit Louis

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 10 au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâches et noix vinaigrette	Salade de pommes de terre, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Velouté de patates douces	Céleri rémoulade	Œufs durs, mayonnaise et salade verte
Paupiette de dinde sauce normande	Mijoté de bœuf LBR sauce olives	Penne Rigate BIO carbonara (dinde)	Filet de merlu sauce curry	Boulettes végétales sauce tomate
Frites	Poêlée méridionale	Emmental râpé	Cœur de blé	Quinoa
Chanteneige	Munster	Bûchette de chèvre BIO	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc aux fruits
Ananas au sirop	Fruit	Compote de pommes et poire maison / spéculoos	Flan chocolat BIO	Fruit
Gaufre liégeoise nature	Biscuit fourré fraise	Prince goût vanille	Pain au chocolat	Pain
Fruit	Jus de fruits	Fruit	Fruit	Kiri crème

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 composition des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.





Menus

Du lundi 17 au vendredi 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapée vinaigrette citron	Taboulé aux légumes	Emincé d'endives	Velouté de butternut	Crêpe au fromage
Sauté de veau LBR façon tajine	Omelette nature BIO	Poulet LBR rôti	Rôti de porc* froid	Filet de poisson meunière
Semoule BIO et légumes tajine	Haricots verts BIO en persillade	Choux-fleurs BIO sauce béchamel	Lentilles vertes IGP	Duo de petits pois et carottes
Tomme de brebis	Pont l'évêque	Yaourt aux fruits mixés BIO	Cantal AOP	Tomme Noire
Mousse au citron	Fruit	Brioche des Rois	Fruit	Fruit
Grande madeleine nature	Pain	Donut chocolat	Gaillardise myrtille	Brioche tranchée
Fruit	Vache qui rit	Fruit	Yaourt à boire	Jus de fruits

La qualité :

PL : Produits locaux

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

BBC : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

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

VIANDES DE FRANCE

* 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 24 au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots blancs aux herbes	Coleslaw	Rillettes de thon et pain de mie	Carottes râpées et féta	Salade verte
Aiguillettes de poulet enrobées de céréales	Sauté de porc* aux poivrons	Bœuf LBR à la moutarde	Dos de cabillaud sauce au beurre blanc	Pizza bolo végétale
Purée de céleri	Printanière de légumes	Choux de Bruxelles	Coquillettes BIO	
Gouda au cumin IGP	Fromage blanc nature et sucre	Chaurce	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin BIO
Fruit	Tarte grillée aux cerises	Fruit	Ile flottante	Compote de pommes maison et cigarette Russes
Chausson aux pommes	Barre céréales muesli abricot	Pain	Moelleux cœur caramel	Marbré chocolat
Lait nature	Fruit	Chanteneige	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 31 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre Canard aux épices Semoule Coulommiers Fruit				
Pain Petit Louis				

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.

