

SIRCO

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective



Menus

Du lundi 2 au vendredi 8 janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles BIO et oignons rouges	Omelette nature BIO	Choux blancs BIO vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO vinaigrette locale
Filet de poulet LBR sauce coco/curry		Blanquette de veau	Sauté de porc* HVE sauce chasseur Rôti de dinde LBR sauce chasseur	Filet de poisson meunière
Carottes bâtonnets au curry	Ratatouille à la Niçoise et pommes de terre	Riz pilaf BIO	Haricots blancs coco BIO sauce tomate	Epinards branche BIO béchamel
Emmental	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Flan chocolat BIO	Galettes des Rois
Fruit BIO	Fruit BIO	Compote de pommes et fraises BIO		
Quatre-quart	Pain BIO et confiture abricot	Pompon	Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO
Lait chocolat	Jus de pommes BIO	Fruit	Fruit	Petit Louis

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



HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

Repas végétarien



* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.




SIRCO

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

Menus

Du lundi 9 au vendredi 13 janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chili sin carne (quinoa) à base de haricots rouges Mimolette Ananas frais		Velouté de patates douces	Carottes râpées BIO et dés d'emmental	Salade de laitue et noix vinaigrette
	Dos de cabillaud sauce Normande	Penne Rigate BIO carbonara (dinde)	Mijoté de bœuf LBR sauce olives	Paupiette de dinde sauce normande
	Purée provençale	Emmental râpé	Haricots beurrés persillés	Choux-fleurs BIO assaisonnement ail
	Cantal AOP	Fruit BIO	Eclair au chocolat	Yaourt aux fruits mixés BIO
Marbré chocolat	Pain BIO et gelée de groseille	Pain BIO	Pain BIO et miel	Pain au chocolat boulanger
Lait nature	Jus de pommes BIO	Kiri	Fruit	Fruit BIO

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



Repas végétarien

HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale



* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus
 Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.

SIRCO


Syndicat Intercommunal de Restauration Collective



Menus

Du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapée vinaigrette citron	Velouté brocolis BIO	Choux rouges BIO vinaigrette locale		
Sauté de veau façon tajine	Pizza fromage	Blanquette de dinde LBR	Rôti de porc* HVE / sauce tomate * Rôti de dinde LBR	Cœur de filet de merlu sauce crème et ciboulette
Semoule et légumes tajine	Petit filous	Duo de carottes persillées Yaourt nature	Lentilles BIO Saint Nectaire AOP	Purée de patates douces Kiri crème
Flan vanille BIO	Fruit	Brioche des Rois	Fruit BIO	Compote de pommes maison et sablés BIO
Grande madeleine nature Fruit BIO	Pain BIO Vache qui rit	Barre de céréales abricot Fruit	Pain BIO et confiture de fraise Jus multi fruits BIO	Pain BIO et miel Fruit

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



HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

Repas végétarien



* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.




SIRCO

Syndicat Intercommunal de Restauration COLLECTIVE

Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Chou chinois, mangue et émiettes de crabe vgtte balsamique	Aiguillette de poulet corn flakes	Roulade de volaille et cornichon	Carottes râpées BIO vinaigrette locale échalote	Salade iceberg et dés de cantal
Sauté de porc* HVE au caramel		Bœuf LBR à la moutarde	Dos de colin sauce tomate	Parmentier de lentilles
Filet de poulet LBR au caramel		Purée de choux de Bruxelles	Coquille BIO et emmental râpé	Yaourt sur lit de confiture
Nouilles chinoises sauce soja	Petits pois	Mimolette	Ile flottante	
Tarte à la noix de coco	Fromage blanc et miel	Fruit		
	Fruit			
Pain BIO	Pancake	Pain BIO et pâte de fruits	Gâteau fromage blanc	Pain BIO et barre de chocolat BIO
Chanteneige	Compote de pom et fraises BIO	Lait nature	Fruit BIO	Fruit BIO

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



HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

Repas végétarien



* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.