



Menus

Du lundi 17 août au vendredi 21 août 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Tajine de lieu noir et ses légumes Semoule BIO Tomme noire Flan chocolat	Concombres cubes PL vinaigrette Cuisse de poulet LBR rôtie Pommes noisette Yaourt nature fromagerie Maurice PL Confiture de framboise	Salade de boulgour Flan de légumes grillés parmesan et emmental râpé Gouda Abricots	Choux blancs PL vinaigrette Japonaise Rôti de dinde froid Salade de riz BIO composée Cantal AOP Compote de pommes maison	Salade de pommes de terre PL Sauté de veau BBC à l'italienne Gratin de courgettes, tomates et mozzarella Fromage frais 1/2 sel BIO Duo de melon orange et jaune
Fourré abricot Poire	Gâteau marbré Nectarine	Brioche tranchée Jus de fruits	Madeleine au chocolat Banane	Pain Fromy

La qualité :

 **PL** : Produits locaux

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

 **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



Yaourt nature fromagerie Maurice :

La fromagerie Maurice est une exploitation familiale depuis 6 générations, une ferme située dans le Sud Touraine sur la commune de Neuilly-le-Brignon, au lieu-dit « Bourdel ».

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 24 août au vendredi 28 août 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et billes de mozzarella Sot l'y laisse de dinde au curry Riz BIO Mimolette Compotée d'ananas, coulis de mangue	Rillettes de poulet et cornichon Salade de torsade au thon, tomates et maïs Camembert BIO Pêche	Macédoine mayonnaise Jambon Grill Purée de brocolis BIO Fournols Nectarine	Melon Charentais Bœuf BBC à la Bohémienne Poêlée de légumes grillés Yaourt aux fruits mixés BIO Tarte aux pommes BIO	Taboulé aux pois chiches et raisins secs Cake mozzarella, basilic, tomates cerises Salade verte PL Crème dessert chocolat BIO
Gaufre flash Pomme	Pain - pâte à tartiner Compote pom/fraises	Barre marbrée Jus de fruits	Gâteau de semoule au chocolat Prunes	Spéculoos Banane

La qualité :



Compositions :

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



Sot l'y laisse : il s'agit d'une partie de la volaille au goût très apprécié mais néanmoins peu connue, d'où son nom qui signifie : « seul un sot laisserait ce morceau sans le manger ».

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 10 août au vendredi 14 août 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinière Escalope de dinde viennoise Ratatouille maison PL Cantal AOP Pomme	Melon Charentais PL Sauté de bœuf LBR aux olives Noisette de polenta Fromage frais aux fruits BIO	Radis roses PL et beurre Sabre sauce provençale Gratin de choux-fleurs Camembert BIO Flan pâtissier	Tomates PL et billes de mozzarella Chili Sin Carne Riz BIO Petit suisse aromatisé	Carottes râpées PL Rôti de porc BBC Macaroni au beurre Emmental râpé Ananas au sirop
Fourré fraise Yaourt aromatisé	Prince chocolat Poire	Barre céréales muesli - pomme Banane	Pain - beurre Jus de fruits	Brioche pépites chocolat Nectarine

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



Chili sin carne : il s'agit d'un chili con carne sans viande.

Le plat est composé essentiellement d'haricots rouges et de riz.

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 3 août au vendredi 7 août 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Sauté de bœuf BBC forestière Purée de courgettes Edam BIO Poire	Dés de betteraves cuites PL Œufs durs mayonnaise Salade Tourangelle Fromy Abricots	Concombre PL Aiguillettes de poulet sauce tandoori Coquillettes BIO Brie Litchi au sirop	Pastèque Filet de lieu jaune sauce basilic Aubergines parmesane Moelleux au chocolat BIO	Roulade de volaille aux olives Quiche Lorraine (dinde) Salade verte PL Fromage blanc nature Fraises PL
Gaufre flash Compote pom fraises	Barre Bretonne Jus de fruits	Pain - confiture Pêche	Crème dessert vanille Pomme	Gâteau de semoule au lait chocolat Compote de pom/bananes

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.



Aiguillette de poulet sauce tandoori : il s'agit d'une sauce composée de fromage blanc, d'huile de tournesol et d'épices tandoori.

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.