



Menus

Du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Concombre cube PL et mimolette râpée	Melon Charentais	Salade de pommes de terres PL	Macédoine mayonnaise
Emincé de bœuf à la tomate	Chili Sin Carne	Tajine de poisson et ses légumes	Sauté de dinde BBC sauce moutarde	Parmentier de canard
Gratin de choux-fleurs	Riz BIO	Semoule BIO	Epinards BIO béchamel	Cantal AOP
Moelleux au chocolat BIO	Yaourt aux fruits mixés BIO	Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé fromagerie Maurice	Fruit
		Pêche au sirop	Fruit	
			Mélodie des mets locaux	
Gâteau de semoule chocolat	Pain	Madeleines	Brioche tranchée	Moelleux marbré
Fruit	Emmental portion	Fruit	Jus de fruits	Yaourt à boire

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



Mélodie des mets locaux :

Derrière cette initiative festive et innovante, l'objectif est de sensibiliser les consommateurs en matière d'approvisionnements bio et locaux. Valoriser ses producteurs, c'est soutenir l'économie locale et le dynamisme du territoire. C'est aussi mettre en valeur les qualités de produits parfois méconnus ou oubliés et qui gagneraient à retrouver une place à table, tant en termes de goût que de qualités nutritionnelles. Le projet contribue enfin à valoriser auprès des convives l'image des collectivités engagées dans une démarche de développement durable. La Mélodie des Mets Locaux est organisée en partenariat avec la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques), le réseau Bleu Blanc Cœur et les associations locales de producteurs.

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 21 au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Émincé de choux blancs Filet de poisson sauce aux poivrons Ratatouille et semoule BIO Edam BIO Compote de pommes / coing	Crêpe au fromage Flan de courgettes emmental et féta AOP Salade verte Fournols Fruit	Radis noirs et pommes vinaigrette échalotes Rôti de dinde et son jus Purée de carottes Fromage blanc nature Éclair chocolat	Cœur de blé et légumes Sauté de veau BBC sauce vallée d'Auge Haricots verts Camembert BIO Fruit	Pastèque Bolognaises de bœuf Coquillettes BIO / emmental râpé Yaourt aux fruits mixés BIO
Barre Bretonne Fruit	Speculoos Compote de pomme gourde	Petit Beurre Fruit	Brioche tranchée Lait chocolat	Pain Camembert

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

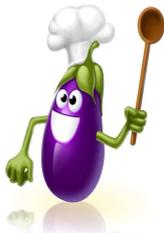


* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de Bretagne

Compositions :

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



Sauté de veau Bleu Blanc Cœur sauce Vallée d'Auge :

Il s'agit d'une spécialité de Normandie à base de crème fraîche et de jus de pommes.

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 7 au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue et croûtons vinaigrette Sauté de dinde BBC à la Hongroise Boulgour (beurre) Fromage blanc nature Ananas au sirop	Dés de betteraves cuites Estouffade de bœuf BBC Riz pilaf BIO Brie Fruit	Rillettes de poulet et cornichon Paupiette de veau sauce forestière Haricots beurre Saint Nectaire AOP Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Purée de brocolis BIO Petit suisse aromatisé Fruit	Melon jaune Omelette nature BIO Torsade sauce tomate Tomme de brebis BIO Mousse au chocolat
Pain au lait Fruit	Prince vanille Jus de fruits	Brioche tranchée Compote de pomme gourde	Pain - beurre Lait fraise	Gaufre flash Fruit

La qualité :



Compositions :

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



Sauté de porc Bleu Blanc Coeur à la Hongroise :

Le Terme « à la Hongroise » signifie qu'il s'agit d'une sauce avec du paprika.

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 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Salade de coquille BIO	Pastèque	Carottes et fêta AOP en salade
Sauté de bœuf BBC sauce marenge	Sauté de dinde BBC à la normande	Rôti de veau	Couscous veggie	Filet de saumon
Ratatouille	Pommes noisettes	Coleslaw	Semoule BIO	Purée de courgettes
Saint Paulin	Fromy	Cantal AOP	Yaourt nature PL fromagerie Maurice	
Fruit	Flan chocolat	Fruit	Confiture d'abricot	Tarte aux pommes BIO
Gaufre liégeoise	Fourré fraise	Pain - chocolat	Brioche tranchée	Yaourt à boire
Jus de fruits	Fruit	Lait vanille	Fruit	Cookies choco/nougat

La qualité :



Compositions :

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



Couscous veggie :

La semoule est garnie de raisins secs et s'accompagne de légumes variés.

Une sauce légèrement piquante ponctue les saveurs de ce plat qui ensoleille les papilles.

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 28 au mercredi 30 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et mozzarella Cuisse de poulet rôtie Petits pois Tomme noire Crème dessert vanille	Velouté de butternut Lasagne au thon Montboissie Fruit	Céleri rémoulade Giblotte de lapin Flageolets Flan vanille nappé caramel BIO		
Prince vanille Fruit	Gaufre flash Jus de fruits	Briochette pépites chocolat 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

Compositions :

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



Giblotte de lapin :

La giblotte peut désigner : un mets du Nord de la France s'apparentant à un ragoût de lapin.

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.