



Menus

Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2020

Semaine de la découverte des fruits et légumes d'automne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pousses d'épinards et croûtons vinaigrette Parmentier de bœuf et potiron Brie Fruit	Velouté de potiron Filet de saumon à la crème ciboulette Pommes noisette Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit	Soupe de lentilles Lasagnes de panais et carottes Cantal AOP Fruit	Chou chinois vinaigrette Sauté de veau BIO sauce vallée d'Auge Purée de patates douces Saint Paulin BIO Tarte aux pommes BIO	Laitue PL et cerneaux de noix Cuisse de poulet LBR Coquillettes BIO gratin Compote de pommes et coing Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire
Brioche tranchée Lait chocolaté	Prince chocolat Fruit	Moelleux marbré Jus de fruits	Pain - chocolat Fruit	Barre céréales choco / grany Yaourt à boire

La qualité :



Compositions :

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



Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour la 7ème fois en 2020, une Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire est organisée en France.

Chaque année, le 16 octobre, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture célèbre la Journée mondiale de l'alimentation, qui commémore la date de sa création, en 1945.

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 19 au vendredi 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille aux olives et cornichon	Taboulé aux légumes	Velouté de courgettes	Choux blanc à la Japonaise	Carottes râpées sauce fromage blanc curry
Filet de poisson meunière	Émincé de bœuf sauce provençale	Paupiette de veau sauce moutarde	Rôti de porc* sauce chasseur	Chili Sin Carne
Gratin de patates douces	Purée de carottes	Semoule BIO	Haricots beurre	Riz BIO
Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Gouda	Fromage ail & fines herbes	Crème dessert chocolat BIO
Fruit	Fruit	Fruit	Riz au lait maison <i>*Escalope de poulet sauce chasseur</i>	
Pain	Barre Bretonne	Briochette pépites de chocolat	Prince vanille	Gaufre flash
Emmental	Lait fraise	Jus de fruits	Fruit	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

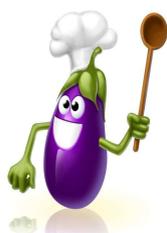


* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de Bretagne

Compositions :

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



Émincé de bœuf sauce provençale :

La Sauce Provençale est une sauce tomate, agrémentée d'herbes de Provence, d'ail et d'huile d'olive.

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 5 au vendredi 9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre	Chou rouge vinaigrette	Velouté de poireaux et pommes de terre	Émincé d'endives vinaigrette	Dés de betteraves cuites
Tajines de légumes	Blanquette de veau BBC	Carbonara de dinde	Échine 1/2 sel* et jus	Filet de poisson sauce provençale
Semoule BIO	Carottes rondelles	Torsade	Lentilles mijotées	Purée de céleri
Bûche du Pilât	Yaourt nature	Tomme d'Auvergne BIO	Montboissie	Mimolette
Flan chocolat	Choux vanille	Fruit	Ananas au sirop	Fruit
			<i>*Escalope de poulet et son jus</i>	
Fourré abricot	Goûter choco REM	Pain	Gaufre flash	Madeleine au chocolat
Fruit	Fruit	Fromy	Fruit	Lait vanille

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.



Blanquette de veau Bleu Blanc Cœur :

Le terme « blanquette » vient de la couleur blanche de la sauce blanche à la crème.

En 1837 Jules Gouffré, présente une recette à base de veau cru, qu'il faut ensuite faire bouillir.

La Blanquette de veau devient alors l'une des plus ancienne recette de la gastronomie Française, une recette incontournable, le symbole d'une tradition culinaire.

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 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			Taboulé aux pois chiches Flan de butternut BIO et chèvre Fromy Fruit	Mousse de canard et cornichon Sauté de bœuf BBC au paprika Épinards béchamel Yaourt aromatisé Fruit
			Pain au lait Lait chocolaté	Prince vanille 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

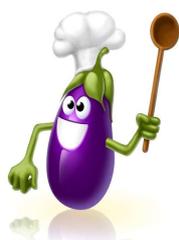
BIO : produit issu de l'agriculture biologique

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.



Flan de butternut BIO et chèvre :

Il s'agit d'un flan de légumes, la courge butternut, agrémenté de fromage de chèvre.

La courge butternut parfois appelée courge cacahouète en raison de sa forme

(littéralement, « courge beurre de noix ») par anglicisme, est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées.

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 26 au vendredi 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Velouté de poireaux et pommes de terre	Céleri vinaigrette	Coleslaw	Radis roses et beurre
Goulasch de bœuf BBC	Sauté de canard aux épices	Filet de poisson sauce tomate	Omelette nature BIO	Sauté de poulet LBR curry / coco
Choux-fleurs béchamel	Gnocchi	Haricots verts	Cœur de blé sauce provençale	Riz BIO
Camembert BIO	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits BIO	Emmental BIO	Yaourt nature PL fromagerie Maurice
Fruit	Fruit	Mini beignets	Crème dessert vanille	Confiture de framboise
Gaufre liégeoise	Pain au lait	Fourré fraise	Petit beurre	Pain - beurre
Jus de fruits	Lait chocolaté	Fruit	Compote de pomme / poire	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.



Gnocchi :

Les gnocchi (de l'italien : gnocco, gnocchi) ou gnocchis sont une famille de pâtes préparées soit avec un mélange de farine de blé et de pomme de terre, et pochées à l'eau, soit une préparation à base de semoule de blé dur.

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.