



## Menus

du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2020

*Dans toutes les régions, les acteurs de la l'agriculture Biologique se mobilisent pour informer et sensibiliser tous les publics à l'agriculture Biologique et à ses produits. [Www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Radis beurre	Rillettes de poulet	Taboulé de légumes	Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette
	Lasagne au bœuf	Filet de poisson <b>ANE</b> sauce dieppoise	Parmentier de bœuf	Émincé de bœuf <b>LR</b> <b>VBF</b> aux champignons
	Salade verte	Pâtes <b>BIO</b> / Emmental râpé	Salade verte	Purée de céleri
	Edam <b>BIO</b>	Compote de pomme <b>BIO</b> maison	Gouda	Fromage blanc aromatisé <b>BIO</b>
	Pomme <b>BIO</b>	Pain – Emmental	Jus Ananas – Fourré Fraise	Barre bretonne – lait fraise

### 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.



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 8 juin au vendredi 12 juin 2020

*Dans toutes les régions, les acteurs de la l'agriculture Biologique se mobilisent pour informer et sensibiliser tous les publics à l'agriculture Biologique et à ses produits. [Www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Terrine printanière	Tomate vinaigrette	Pastèque	Salade de pommes de terre / thon	Melon <b>PL</b>
Fricassée de poulet sauce forestière <b>BIO</b>	Poisson meunière	Sauté de bœuf <b>VBF</b> au paprika	Saucisses de dinde	Tajine végétarien
Frites	Poêlée de légumes <b>BIO</b>	Brocolis <b>BIO</b>	Lentilles	Légumes/ semoule <b>BIO</b>
Fromy	Crème au chocolat <b>BIO</b>	Brie	Flan nappé caramel <b>BIO</b>	Emmental
Fruit		Banane		Fraises <b>PL</b>
Pain – confiture – fruit	Barre de céréales – lait vanille	Pain – chocolat – jus d'orange	Biscuit – fruits au sirop	Pomme – gaufre

### 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.



**Tajine de poisson** : filet de poisson frais /huile d'olive /cumin /ail /carottes / poivrons verts et rouges /navets /aubergines /courgettes /pois chiche /oignons / herbes de Provence

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 15 juin au vendredi 19 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombre <b>PL</b> vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade verte/ croûtons/ tomate <b>PL</b>	Pastèque	Carottes râpées <b>PL</b> vinaigrette
Émincé veau <b>BBC</b> <b>VVF</b> sauce forestière		Filet de cabillaud sauce aux deux poivrons	Sauté de canard*	Chili sin carne
Carottes vapeur <b>PL</b>	Blé	Épinards à la béchamel	Riz <b>BIO</b>	Chips
Cantal <b>AOP</b>		Monboissier rouge	Tomme noire	
Abricots		Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Nectarine	Fruits au sirops
Crème vanille – moelleux marbré	Pain – chocolat – yaourt à boire	Cookies – purée de poire	Fourré abricot – lait chocolat	Prune – madeleine

### 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.



**Sauté de canard** : sauté de canard frais /jus de poulet /jus de citron /farine de maïs / margarine /miel/ oignons /herbes de Provence

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 22 juin au vendredi 26 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouges cuites <b>PL</b>	Tomate <b>PL</b> / mozzarella	Salade de pépinettes au légumes	Salade de radis rose <b>PL</b> / carottes râpées vinaigrette <b>PL</b>	Concombre <b>PL</b> vinaigrette
Émincé de bœuf <b>VBF</b> à la bohémienne	Omelette <b>BIO</b>	Fricassé de veau <b>BBC</b> marengo	Filet de poisson <b>ANE</b> à la grecque	Jambon de dinde
Haricots beurre comme à l'Auvergne <b>BIO</b>	Printanière de légumes	Courgettes sautées <b>PL</b>	Cœur de blé	Chips
Banane	Fraises <b>PL</b>	Edam Abricots	Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>
Petits beurre – cocktail fruits	Abricot – pain – confiture	Gaufre liégeoise – jus de pomme	Goûter rond chocolat – jus de fruit	Compote de pomme <b>BIO</b> / speculoos
				Nectarine – galettes bretonnes

### 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 à la Bohémienne** : émincé de bœuf frais /poivrons verts et rouges /paprika / concentré de tomate /oignons /brunoise Provençale /roux blanc /ail

**Poisson à la grecque** : filet de poisson frais /huile d'olive /tomates fraîches /oignons /ail

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.