



## Menus

SEMAINE 38 - DU LUNDI 18 SEPTEMBRE AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE

| LUNDI                                  | MARDI                                       | MERCREDI                                  | JEUDI  | VENDREDI                 |
|--|---|---|--|--------------------------|
| salade de pâte <b>BIO</b> aux crudités | Tomate – mozzarella                         | carottes râpées – vinaigrette balsamique  | <i>Mélodie des mets locaux</i><br>salade iceberg <b>PL</b> | chou blanc <b>PL</b>     |
| paupiette de veau                      | émincé de poulet                            | poisson au four <b>ANE</b>                | fricassée de dinde <b>C</b><br>aux oignons                 | couscous à l'agneau      |
| haricots verts                         | sauce normande                              | citron/tomate                             | duo de courgettes <b>PL</b><br>et céleri <b>PL</b>         | légumes couscous         |
| fromage blanc aromatisé <b>BIO</b>     | frites                                      | riz                                       | Pommes de terre <b>PL</b><br>Le Saint Martin <b>PL</b>     | semoule                  |
|  | salade de fruits (raisin – ananas – banane) | petits suisses aux fruits                 | pomme golden <b>PL</b>                                     | yaourt nature sucré      |
| <i>Pain - emmental</i>                 | <i>Brioche - jus de fruits</i>              | <i>fourré abricot – lait à la vanille</i> | <i>Pain – pâte à tartiner – jus de fruit</i>               | <i>Pêche - madeleine</i> |

### La qualité :



**PL** : Produits issus de l'agriculture locale



Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Les fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



**AOP** : Appellation d'origine protégée



**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique



**BBC** : Label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



**C** : Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.



**ANE** : Poisson frais pêché Atlantique Nord Est

### Mélodie des mets locaux

Il s'agit d'une journée d'envergure nationale.

L'objectif est de mettre à l'honneur les produits locaux, les circuits courts et le savoir-faire des professionnels en cuisine.

En effet valoriser ces produits, c'est soutenir l'économie locale et le dynamisme du territoire. C'est aussi mettre en valeur les qualités de produits.

### Compositions :

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



**Émincé de poulet sauce Normande** : émincé de poulet frais/ champignons de Paris/ farine de maïs/ crème fraîche/échalotes

**Couscous à l'agneau** : sauté d'agneau frais français /semoule de couscous/ beurre / margarine/huile de tournesol /huile d'olive/ concentré de tomate/ail/cumin /navet/ courgette /carotte /aubergine/pois chiche/ poivrons rouge et vert

**Le Saint Martin** : fromage de chèvre à pâte molle au lait pasteurisé, fabriqué en région Centre-Val de Loire

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.  
« 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.

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.