



## Menus

SEMAINE 39 - DU LUNDI 25 SEPTEMBRE AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts – vinaigrette	rillettes de poulet	concombre <b>PL</b>	radis noir./ pommes râpés <b>PL</b>	céleri râpé <b>PL</b> - mayonnaise
sauté de bœuf <b>BIO</b> à la provençale	poisson <b>ANE</b> créole	sauté de dinde forestier	omelette	sauté de porc <b>BBC</b> au paprika
poêlée de légumes	légumes <b>PL</b>	<b>Fermière Label Rouge</b>	piperade	SP : sauté de dinde
cantal <b>AOP</b>	riz	gratin de chou-fleur	pommes de terre <b>PL</b>	pâte <b>BIO</b>
prunes	dessert lacté au chocolat	Saint Nectaire <b>AOP</b>	flan nappé caramel	yaourt nature sucré <b>BIO</b>
		cocktail de fruits au sirop		

<i>semoule nappé caramel – jus de fruit</i>	<i>Pain - camembert</i>	<i>raisin noir – palet breton <b>BIO</b></i>	<i>gaufre liégeoise</i>	<i>Banane – biscuit nantais</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



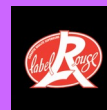
**C** : Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.



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

### Label : fermière Label Rouge

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur.



### Compositions :

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

**Sauté de bœuf Provençale** : sauté de bœuf **BIO** frais/ poivron vert et rouge/ farine de maïs/huile d'olive/concentré de tomate/oignons/tomate pelée/ herbes de Provence/brunoise de légumes/ail



**Poisson Créole** : poisson frais/fumet de poisson déshydraté/vinaigre de vin/oignon /jus d'ananas/ dés d'ananas/ curry / gingembre

**Sauté de dinde Forestier** : sauté de dinde frais/ champignons de Paris/ oignons /jus de veau lié déshydraté/ margarine

**Sauté de porc (ou de dinde) au Paprika** : Sauté de porc (ou de dinde) frais/oignons /jus de veau lié déshydraté/ farine de maïs/ margarine/ paprika

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.