



Menus

SEMAINE 3 - DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Betteraves cuites	Salade niçoise	Concombres	Potage
Fricassée de porc LR aux oignons	Sauté de canard aux épices	Omelette BIO	Rôti de veau	Filet de poisson meunière
Chou-fleur sauce béchamel	Purée de potiron	Coquillettes BIO / Pipérade	Petits pois	Poêlée de légumes / pommes de terre
Mimolette	Fromage ail et fines herbes			Edam
Banane	Duo ananas / pruneaux	Pomme	Petits suisses aromatisé	Clémentine
Brioche – Clémentine	Pain – Chocolat – Jus de fruits	Pain au lait – Fruit	Biscuit fourré – Crème dessert	Banane – Petits beurre

La qualité :

** Produit décongelé, ne pas recongeler.*



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



Compositions :

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

.Lundi 15 janvier

Fricassée de porc aux oignons : sauté de porc frais – oignons – jus de veau lié déshydraté

.Mardi 16 janvier

Sauté de canard aux épices : sauté de canard frais – muscade – cannelle – poivre gris – jus de veau lié déshydraté – farine de maïs – gingembre – miel – oignon

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.