

Juin 2021

Du 31 mai au 4 juin

Du 7 au 11 juin

Du 14 au 18 juin

Du 21 au 25 juin

Du 28 juin
au 2 juillet

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	Poulet* AB sauce poivre Pâtes* torsade Camembert Compote pomme* banane* AB	1^{er} juin Laitue Navarin Haricots blancs à la tomate Brebis crème OU Mini Cabrette Cocktail de fruits tropicaux	Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde sauce Nantua Purée de légumes* AB Yaourt au citron* AB	Salami OU Roulade de volaille aux olives Poisson pané MSC Dés de courgettes béchamel Mimolette OU Bonbel® Banane*(1) AB	- Menu végétarien - Concombres vinaigrette Hachis Parmentier végétarien Yaourt* nature(1) AB Madeleines longues
	Petits beurre* et crème vanille*	Pain / confiture et yaourt à boire	Gaufre liégeoise, lait et kiwi	Pain / pâte à tartiner, lait et pomme HVE	Brioche fourrée chocolat* , lait et nectarine
Goûter	- Menu végétarien - Lentilles* vinaigrette Omelette au fromage* AB Brocolis béchamel Tomme noire des Pyrénées IGP(1) Fruit de saison	Pastèque Sauté de dinde sauce forestière Petits pois-carottes Port Salut Flan pâtissier	Tomates mozzarella Rôti de bœuf Blés* à la tomate* AB Crème dessert caramel	Salade de pâtes* au thon Cordon bleu Haricots beurre cuisinés Carré frais* Fruit de saison AB	Salade verte et maïs Gratin de poisson MSC Riz Basmati Petits suisse* nature(1) AB
	Pain / beurre, compote pommes HVE	Biscuits fourrés chocolat, briquette de lait*	Pain / Vache qui Rit® , fruit	Gaufre poudrée, lait et fruit	Pain / barre de chocolat, lait et fruit
Goûter	Œuf* dur mayonnaise Boulettes de bœuf* sauce tomate* Quinoa Emmental*(1) AB Fruit de saison	Carottes* râpées vinaigrette AB Emincés de bœuf sauce aux olives Pommes rissolées Yaourt aux fruits mixés* AB	Dés de betteraves vinaigrette Galopin de veau sauce barbecue Purée de potiron Mimolette Fruit de saison	- Menu végétarien - Concombres à la crème Fingers végétariens & ketchup Gratin de légumes Fromage fondu* La Vache qui Rit® AB Tarte normande	Filet de poisson MSC sauce rouille Coquillettes* AB Fromage blanc vanille Banane*(1) AB
	Palets bretons, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Céréales, lait et fruits secs	Pain / confiture, lait et fruit	Savaroise chocolat et yaourt à boire
Goûter	Macédoine de légumes Emincés de porc OU de poulet sauce dijonnaise Carottes à la crème Cantal AOP (1) Liégeois vanille	Tomates vinaigrette Blanquette de veau Pommes de terre* vapeur AB Camembert Cubes d'ananas	Tarte aux légumes Beignets de calamars & sauce tartare Ratatouille Flan vanille	MENU A THEME "Saveurs estivales au gré du littoral" Melon jaune Poêlée de poisson gourmande Riz* à la tomate* AB Cornet glacée vanille-fraise	- Menu végétarien - Salade Iceberg Œuf* dur mayonnaise AB Salade de farfalles et féta Fruit* de saison(1) AB
	Pain / miel, lait et coupelle de fruits	Brioche pépites chocolat* et lait aromatisé	Pain / barre de chocolat, lait et fruit	Madeleines longues et crème dessert vanille	Pain / carré frais et jus de fruits
Goûter	Carottes râpées à l'orange Sauté de poulet sauce ail et fines herbes Petits pois* cuisinés Fromage Pik&Croq® Compote pomme* abricot* AB	Filet de poisson MSC sauce Nantua Semoule* AB Fromage blanc nature*(1) AB Fruits de saison	Pastèque Rôti de veau à la crème Poêlée de légumes Gouda Croisillon au chocolat	- Menu végétarien - Concombres* vinaigrette AB Boulettes végétariennes à l'italienne Macaronis* sauce tomate* AB Petit suisse aromatisé aux fruits	Salade de blés* Emincés de volaille saveur kebab Dés de courgettes en gratin Saint Paulin*(1) AB Fruit de saison
	Quatre quarts, lait et fruit	Pain / beurre et yaourt aromatisé	Barre de céréales, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Pain au lait et yaourt à boire

Informations produits

- AB *Issu de l'Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Produit Label Rouge
- Viande de bœuf origine France
- Viande de volaille origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu-Blanc-Cœur
- HVE Haute Valeur Environnementale

Les entrées froides et chaudes

- **Macédoine de légumes** : carotte, haricot, petit pois, navet, flageolet, mayonnaise
 - **Taboulé** : semoule couscous, tomate, pois chiche, maïs, jus de citron, menthe, huile d'olive vierge extra
 - **Salade de blés*** : blé*, tomate*, persil, vinaigrette
 - **Coleslaw** : carotte râpée, chou blanc, oignon, mayonnaise cocktail
- Toutes les entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison.
- Vinaigrette maison** : Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde, vinaigre, sel.
- Mayonnaise** : jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde

Les sauces et spécialités

- **Sauce Nantua** : concentré de tomate, échalote, bouillon de volaille, vin blanc, huile d'olive vierge extra, farine, margarine
- **Sauce forestière** : champignon, crème fraîche épaisse, échalote, vin blanc, bouillon de volaille, farine, margarine
- **Sauce barbecue** : concentré de tomate, ketchup, oignon, sauce Worcestershire, vinaigre, sucre, miel, fond brun, farine, margarine
- **Sauce rouille** : concentré de tomate, bisque de homard, fumet de poisson, ail, piment d'Espelette AOP, Spigol, farine, margarine
- **Sauce dijonnaise** : crème fraîche épaisse, oignon, moutarde de Dijon, fond de volaille, farine, margarine
- **Sauce ail et fines herbes** : crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, fumet de poisson, farine, margarine

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- Le goûter est proposé toute l'année sur les écoles maternelles, ainsi que les mercredi et durant les vacances scolaires sur les centres de loisirs élémentaires.
- Une fiche d'informations consommateurs, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles, origine des viandes) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.

Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : www.sivuresc.org ou Facebook

Le SIVURESC est un établissement certifié ISO 9001

