

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* Yaourt au citron*	Salami OU Roulade de volaille aux olives Poisson pané MSC Dés de courgettes béchamel Mimolette OU Bonbel® Banane*(1)	- Menu végétarien - Concombres vinaigrette Hachis Parmentier végétarien Yaourt* nature(1) 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* 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* Crème dessert caramel	Salade de pâtes* au thon Cordon bleu Haricots beurre cuisinés Carré frais* Fruit de saison	Salade verte et maïs Gratin de poisson MSC Riz Basmati Petits suisse* nature(1)
	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) Fruit de saison	Carottes* râpées vinaigrette Emincés de bœuf sauce aux olives Pommes rissolées Yaourt aux fruits mixés*	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® Tarte normande	Filet de poisson MSC sauce rouille Coquillettes* Fromage blanc vanille Banane*(1)
	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 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* Cornet glacée vanille-fraise	- Menu végétarien - Salade Iceberg Œuf* dur mayonnaise Salade de farfalles et féta Fruit* de saison(1)
	Pain / miel, lait et coupelle de fruits	Brioche pépites chocolat* et lait aromatisé	Pain / barre de chocolat, lait et fruit	Madelines 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*	Filet de poisson MSC sauce Nantua Semoule* Fromage blanc nature*(1) Fruits de saison	Pastèque Rôti de veau à la crème Poêlée de légumes Gouda Croisillon au chocolat	- Menu végétarien - Concombres* vinaigrette Boulettes végétariennes à l'italienne Macaronis* sauce tomate* Petit suisse aromatisé aux fruits	Salade de blés* Emincés de volaille saveur kebab Dés de courgettes en gratin Saint Paulin*(1) 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

