

Octobre 2020

Du 5 au 9 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz* Escalope de dinde viennoise Haricots beurre Chèvre à la coupe Poire William rouge</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf sauce tomate Semoule* Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Salade Caesar Poulet label façon tandoori Lentilles* Raisin Red globe</p>	<p> - Menu végétarien - Endives vinaigrette Omelette Gratin de brocolis* Kiri® Eclair au chocolat</p>	<p>Concombres vinaigrette Filet de poisson MSC sauce aigre douce Quinoa* Fromage blanc fraise* </p>
Goûter Quatre-quarts et briquette de lait aromatisé	Pain / fromage fondu et salade de fruits	Gaufre poudrée et petit suisse	Pain / confiture, lait et banane	Biscuits fourrés chocolat, lait et clémentine

Du 12 au 16 octobre



Graphisme Caroline Prouvost

Goûter

" Une semaine du Goût dans tous les sens ! "				
<p> "Voir" Duo de carottes et maïs Rôti de bœuf et mayonnaise verte Purée de potiron Yaourt saveur fraise et chocolats dragéifiés multicolores</p>	<p> "Entendre" - Menu végétarien - Nuggets végétariens de soja Petits pois à la française Fromage Pik & Croq' (fromage fondu et gressin) Mille feuilles</p>	<p> "Goûter" Velouté de châtaignes Curry de dinde au lait de coco Frites de patates douces Fromage frais aux noix Raisin blanc</p>	<p> "Sentir" Tarte fromages façon barigoule Filet de poisson MSC sauce au Boursin® Riz parfumé basmati Ananas</p>	<p> "Toucher" Bâtonnets de crudités sauce cocktail Pilon de poulet rôti Beignets de salsifis Yaourt à boire saveur abricot Madelons aux œufs frais</p>
Pain / pâte à tartiner, lait et raisin noir	Etoile pur beurre, lait et clémentine	Pain / barre de chocolat et jus de fruits	Barre de céréales et petit suisse aromatisé	Pain / beurre, lait et banane
<p>Pizza aux légumes* Boulettes de bœuf* sauce napolitaine Duo de carottes jaunes et oranges Saint Paulin* à la coupe Fruit*</p>	<p>Rôti de veau sauce crème Coquillettes* Cantal AOP Fruit de saison</p>	<p> - Menu végétarien - Coleslaw Hachis Parmentier végétarien au soja Yaourt aromatisé fraise* </p>	<p>Salade iceberg Filet de poisson meunière Epinards* Camembert Brownies</p>	<p>Tomates vinaigrette Carré de poulet à la noix de coco Riz créole Petit suisse aromatisé* </p>
Palets bretons et crème dessert vanille	Pain / confiture et briquette de lait	Céréales, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Brioche pépites de chocolat, lait et fruit
<p>Crêpe aux champignons Navarin d'agneau Printanière de légumes Edam* Tarte au flan</p>	<p>Salade de pommes terre et tomates Sauté de dinde label sauce moutarde Petits pois - carottes Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p> - Menu végétarien - Céleris* rémoulade Omelette* Blés tendres* à la tomate* Crème dessert chocolat* </p>	<p>Soupe de légumes Jambon de dinde Courgettes à la béchamel Saint Nectaire AOP Fruit de saison origine locale </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson MSC sauce Nantua Pommes Smiles Yaourt aromatisé vanille* </p>
Pain / beurre, lait et fruit	Moelleux au citron et compote fraise	Pain / carré frais et cocktail de fruits	Pain au chocolat et fromage blanc	Pain / barre de chocolat, lait et fruit

Du 19 au 23 octobre (vacances scolaires)

Goûter

Du 26 au 30 octobre (vacances scolaires)

Goûter

Informations produits

- *Issu de l'Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Produit Label Rouge
- Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu-Blanc-Cœur
- Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

Les entrées froides et chaudes

- **Salade Caesar** : feuille de laitue romaine, croûton, crème liquide, parmesan, huile, vinaigre balsamique, moutarde
 - **Coleslaw** : carotte, chou blanc, oignon, sauce cocktail
 - **Céleri rémoulade** : céleri rave, mayonnaise
- 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
 - **Mayonnaise verte** : feuille d'épinard, cerfeuil, persil, jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde
 - **Sauce cocktail** : jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde, ketchup, tomate concentrée

Les sauces et spécialités

- **Sauce aigre douce** : tomate concentrée, échalote, base aigre douce, fumet de poisson, vinaigre d'alcool, farine, margarine
- **Sauce napolitaine** : courgette, tomate pelée et tomate concentrée, oignon, ail, origan, huile d'olive vierge extra, sucre, fond brun, farine, margarine
- **Sauce ail et fines herbes** : crème fraîche, Boursin® ail et fines herbes, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce Nantua** : base crustacés à l'armoricaine, tomate concentrée, échalote, huile d'olive vierge extra, fumet de poisson, farine, margarine
- **Nuggets de soja** : protéines de soja, pétales de maïs, huile de tournesol, huile de colza, farine d'avoine, sel, arômes naturels
- **Tarte fromages façon barigoule** : Pâte brisée pur beurre, œuf, crème fraîche, dés d'artichaut, fromage de chèvre, oignon, carotte, mozzarella, emmental, citron.

- 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.
- Un second choix pour l'entrée ou le fromage (mentionné par **ou**) et pour le fruit en dessert (mentionné par **fruits**) est proposé sur les restaurants scolaires équipés de barre de self.
- 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.