

Du 30 décembre 2019 au 3 janvier 2020 (vacances scolaires)

Du 6 au 10 janvier

Goûtei

Du 13 au 17 janvier



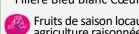
Du 27 au 31 janvier

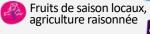
Informations produits

*Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée (









SIVURESC établissement certifié ISO 9001



scolaires et centres de lois

Haricots verts en salade **Salade Micette Galopin sauce napolitaine** Sauté de mouton sauce paprika Frites* au four Petit pois à la française **Mimolette** Tarte aux pommes Clémentines

Petits sablés et crème dessert vanille Pain / pâte à tartiner et fruit

> Salade de pommes de terre ou Taboulé Salade mêlée Parmentier de poisson **Escalope viennoise** Épinards béchamel* Mini Babybel® Pointe de Brie ou Chèvre **Orange** Poire ou Pomme origine locale

> > Biscuits nappés au chocolat et yaourt nature

Crêpe au fromage

Navarin d'agneau **Haricots beurre** Fruits de saison

Pain / fromage fondu et yaourt à boire

Salade de riz ou salade de pommes de terre Sauté de veau sauce forestière

Petit pois et carottes Cantal ou Comté AOP Fruits origine locale

Pompon au chocolat et petit suisse nature

Salade Iceberg Sauté d'agneau aux herbes

Haricots verts* maître d'hôtel Fromage frais de chèvre Flan pâtissier

Pain / pâte à tartiner et fruit

origan, farine, laurier, sucre, ail.

Mercredi

Très bonne année 2020

Carottes râpées* vinaigrette Sauté de dinde* sauce tomate*

Blés* tendres Carré frais* **Banane***

Pain / barre de chocolat et jus de fruits

Concombres vinaigrette Filet de poisson sauce aux crevettes

Coquillette au beurre* Yaourt aromatisé aux fruits*

Goûters fourrés à la vanille et fruit

Tomates mozzarella

Filet de poisson sauce hollandaise

Gratin de légumes Crème dessert chocolat*

Pain / confiture et fruit

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Lasagnes de saumon Camembert* Fruit de saison

Donut et briquette de lait

* produit issu de l'Agriculture biologique

Sauce tomate: Tomate, oignons, carottes, margarine, huile d'olive, basilic,

- Sauce forestière : Champignons, crème fraîche, échalote, vin blanc, margarine, farine, fond brun.
- Sauce armoricaine : concentré de tomate, crème fraîche, échalote, ail, base sauce crustacés, fumet de poisson, vin blanc, farine, margarine
- Sauce hollandaise: Beurre, échalote, vin, fumet de poisson, margarine, farine,
- Sauce aux crevettes: crevettes, crème fraîche, échalote, margarine, tomate, farine, fumet de poisson.
- Sauce Aurore: Margarine, farine, crème fraîche, lait en poudre, tomate, fumet

Chili con soja: Haché de soja, haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, oignons, huile d'olive, chili en poudre, paprika + riz créole.

Salade russe

Tortilla Ratatouille* **Tomme noire**

Orange

Pain/ miel et compote

Menu "Bon pour moi et ma planète' **Betteraves vinaigrette** Croq'in du soleil (préparation de soja, blé et tomate) et son riz* à la tomate*

> Kiri[®] Compote de pommes

Brioche pépites de chocolat et salade de fruits

Salade Coleslaw ou Tomates au basilic **Omelette au fromage** Frites* au four

Pont-l'Evêque ou Reblochon (Fruits de saison

Pain/ beurre et compote

Carottes râpées vinaigrette ou céleris raves vinaigrette Cordon bleu Purée de potiron

Yaourt aux fruits*

Céréales/ lait et fruit

Velouté de poireaux

Jambon blanc ou jambon de dinde

Riz au lait

Pain / carré frais et fruit

sauce tomate*

SUR LES TRACES DE AMERIGO VESPUCCI

> Salade César Chili con soia Riz*

Yaourt saveur noix de coco Beignet d'ananas

Pain / barre de chocolat et fruit

Vendredi

Roulé au fromage

Brocolis

Milkshake chocolat maison

Banane

Pain au chocolat et fruit

Choux blancs en salade

Filet de poisson

sauce armoricaine

Beignets de salsifis

Galette des Rois

Pain / pâte à tartiner et fruit

Potage de légumes

Rôti de bœuf

Choux fleur au gratin*

Carré de l'Est

ou **Coulommiers**

Eclair au chocolat

Brioche tressé et fruit

Petits suisse* A

Choux rouges au fromage blanc

Gratin de poisson

Pomelos

Paëlla de la mer (riz bio* et filet de poisson MSC)

Petit suisse chocolat

Gaufre flash poudrée et fruit

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, 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. Le lait y est systématiquement proposé.
- Une fiche d'information consommateur, intégrant les nouvelles mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande

auprès du service restauration de la ville et consultable sur le site internet du SIVURESC.

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



Velouté de poireaux: Pomme de terre, poireaux, beurre

potage, beurre

Lentilles* Edam*

Compote pommes bananes*

Pain / confiture et fruit

Céleris raves rémoulade*

Poulet rôti*

Flan pâtissier et fruit

Betteraves vinaigrette*

Boulettes de bœuf* sauce tomate* Semoule*

Pain / miel et fruit Pizza au fromage*

Œufs durs*

sauce aurore

Carottes* à la crème

Emmental*

Fruit* Sablés pur beurre et compote

Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison:

<u>Vinaigrette maison</u>: Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde,

Salade Coleslaw: chou blanc, carotte et oignons + sauce cocktail maison

• Macédoine: Carotte, haricots, petits pois, navets, flageolet, et sa

Salade de riz: riz, poivrons, tomates, olives, huile d'olive

Salade de pommes de terre: Pomme de terre et échalote

• Potage aux légumes : Pomme de terre, mélange de légumes spécial

Salade Suisse : Salade verte, dés de gruyère

Fromage blanc fraise*