

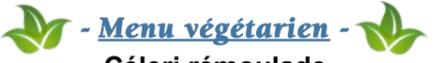
Janvier 2021

Du 4 au 8 janvier

Du 11 au 15 janvier

Du 18 au 22 janvier

Du 25 au 29 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	 - Menu végétarien - Betteraves vinaigrette Lasagnes aux 7 légumes Bonbel® Pomme	Pizza thon et tomate Sauté de bœuf Petits pois carottes Carré de l'Est à la coupe Orange	Céleri rémoulade Parmentier de poisson Petit suisse aromatisé*	Potage de patates douces Rôti de porc <u>ou</u> rôti de dinde Brocolis béchamel Yaourt aromatisé fraise*	Salade suisse Filet de poisson MSC sauce Nantua Riz* Galette des rois
	Pain / confiture et briquette de lait aromatisé	Brioche tranchée et compote pomme banane	Pain / pâte à tartiner, lait et cocktail de fruits	Céréales, lait et clémentine	Pain / barre de chocolat, lait et poire
Goûter	Carottes* râpées Cordon bleu Epinards Tomme noire des Pyrénées IGP Compote pomme-poire*	Filet de poisson MSC sauce crème Pâtes* Torti Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté d'agneau sauce orientale Purée Crécy Fruit de saison	MENU BIO Macédoine de légumes* mayonnaise Boulettes de bœuf* sauce tomate* Quinoa* Crème dessert vanille*	 - Menu végétarien - Endives vinaigrette Pané végétarien fromage Gratin de légumes Fromage blanc* Madeleine longue
	Pain au lait, fruit et lait	Pain / beurre et jus de fruits	Gaufre liégeoise et petit suisse aromatisé	Pain / carré frais et fruit	Riz au lait et fruit
Goûter	Salami <u>ou</u> roulade de volaille aux olives Galopin de veau sauce paprika Lentilles* et dés de carottes* Saint Paulin Fruit de saison	Farfalles aux dés de feta Filet de colin meunière Haricots beurre sauce soubise Beignet à l'abricot	 - Menu végétarien - Coleslaw Omelette* Frites Semoule au lait*	Soupe de courgettes Rôti de veau Choux fleurs béchamel Carré frais* Fruit* de saison	Salade iceberg Paupiette de dinde au jus Blés* tendres à la tomate* Yaourt velouté aux fruits mixés
	Pain / miel et yaourt à boire	Brioche fourrée chocolat*, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Barre muesli chocolat et yaourt au citron	Pain / confiture, lait et fruit
Goûter	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Emincé de bœuf sauce thaï Semoule* Fromage blanc vanille	 - Menu végétarien - Céleri rémoulade Chili con soja Riz* créole Emmental Cubes d'ananas	MENU BIO Pizza aux légumes* Poulet* rôti au jus Petits pois* à la française Camembert* à la coupe Fruit de saison*	Salade de pommes de terre Nuggets de volaille plein filet Dés de courgettes béchamel Saint Nectaire AOP Brownie et crème anglaise	Filet de poisson MSC sauce provençale Coquillettes* Petit suisse* Fruits de saison
	Palmier caramel, lait et fruit	Pain / barre de chocolat et jus de fruits	Gâteau Pompon et briquette lait aromatisé	Pain / beurre, lait et fruit	Madeleine, lait et compote

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)
-  Viande de volaille origine France
-  Poisson filière pêche durable
-  Filière Bleu-Blanc-Cœur
-  Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

Les entrées froides et chaudes

- **Céleri rémoulade** : céleri rave râpé, mayonnaise
 - **Salade suisse** : salade verte et dés de gruyère
 - **Salade aux dés de feta** : farfalles, thon, tomate, fromage feta, huile d'olive
 - **Coleslaw** : carotte, chou blanc, oignon, sauce cocktail
 - **Taboulé** : semoule, tomate, poivron vert, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe poivrée
 - **Potage de patates douces** : eau, pomme de terre, patates douces, beurre
 - **Soupe de courgettes** : eau, pomme de terre, courgette, beurre
- 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 aux oignons** : oignon, sauce soja, fond brun, farine, margarine
- **Sauce armoricaine** : crème fraîche, base sauce crustacés, échalote, ail, fumet de poisson, vin blanc, huile d'olive, farine, margarine
- **Sauce crème** : crème fraîche, échalote, lait en poudre, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce paprika** : tomate concentrée, oignon, paprika doux, fond brun, farine, margarine
- **Au jus** : carotte, oignon, fond brun, farine, margarine
- **Sauce thaï** : tomate concentrée, poivron rouge, oignon, sauce soja, jus de citron, sucre, gingembre, ail, ciboulette, piment doux, fond brun, farine, margarine
- **Haricot vert soubise** : haricot vert extra fin, oignon, beurre, farine, margarine
- **Chili con soja** : haché de soja, tomates pelées et concentrées, haricot rouge, maïs, poivron vert, oignon, piment chili, paprika doux, huile d'olive
- **Purée Crécy** : pomme de terre, carotte, lait, beurre

- 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, 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.

Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur :



Le SIVURESC est un établissement certifié ISO 9001

