

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
 - **Pâtes 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

