

Mars 2021

Du 1^{er} au 5 mars

Du 8 au 12 mars

Du 15 au 19 mars

Du 22 au 26 mars

Du 29 mars
au 2 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Dés de betteraves* vinaigrette Lasagnes au saumon Saint Nectaire AOP (1) Compote de pommes Origine Ile de France	Salade pommes de terre aux dés de Cantal AOP Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts à la provençale Cookie aux pépites de chocolat noir	Salade iceberg et maïs Omelette* Frites & ketchup Fromage frais aux fruits*	Potage de légumes variés Rôti de porc ou rôti de dinde Brisures de choux fleurs béchamel Fromage fondu Banane* (1)	Céleris rémoulade Filet de poisson MSC sauce au lait de coco Semoule* Fromage blanc nature*(1)
Goûter	Pain / miel et jus de pomme	Brioche tranchée, lait et clémentine	Pain / pâte à tartiner, lait et kiwi vert	Sablés de Retz, lait et compote pomme-cassis	Pain / confiture, lait et poire passe crassane
MENU BIO	Carottes râpées* vinaigrette Boulettes de bœuf* sauce tomate* Quinoa* Edam*(1) Compote pomme*- poire*	Farfalles aux dés de feta Pépites de colin (MSC) meunière Epinards à la crème Coupelle de cocktail de fruits	Radis sauce cocktail Navarin d'agneau Brocolis Fromage Galet de la Loire à la coupe Paris Brest	Emincés de volaille goût Kebab Purée de patates douces Crème dessert vanille* Fruit de saison	- Menu végétarien - Tarte aux légumes du soleil Haricots blancs et dés de carottes Petit suisse nature*(1) Cubes d'ananas
Goûter	Gâteau pompon, lait et fruit	Pain / barre de chocolat, briquette lait aromatisé	Gaufre liégeoise, lait et fruit	Pain / beurre et yaourt à boire	Biscuits fourrés chocolat, lait et coupelle de fruits
	Coleslaw Sauté de dinde sauce aux olives Pommes de terre Mini cabrette Mousse au chocolat au lait	Roulé au fromage Rôti de veau sauce à la crème Petits pois Yaourt aux fruits mixés*	Batavia vinaigrette Cubes de saumon sauce rouille Blés* Mini Babybel® à l'Emmental Pomme cuite	- Menu végétarien - Macédoine mayonnaise Raviolis de légumes* Flan vanille* Cubes de mangues	Potage Du Barry Jambon blanc ou blanc de poulet Gratin de légumes* Fruit* de saison (1)
Goûter	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Brioche fourrée chocolat*, lait et fruit	Pain / confiture et briquette lait aromatisé	Barre muesli et fromage blanc*	Pain / Vache qui rit et jus de fruits
	Salade de betteraves* Cordon bleu Duo de haricots verts et carottes Tomme de Savoie IGP (1) Fruit de saison	Filet de poisson MSC sauce au curry Riz basmati Yaourt à boire fraise Fruit de saison	Laitue vinaigrette Sauté de veau sauce tomate Lentilles* Mini Leerdammer® Flan pâtissier	- Menu végétarien - Céleris rémoulade Pâtes (HVE, origine Ile de France) sauce végétarienne façon bolognaise Coulommiers* (1) Cocktail de fruits	Carottes* râpées vinaigrette Poulet* rôti Purée de légumes Crème dessert chocolat*
Goûter	Biscuits nappés chocolat noir*, lait et compote	Pain / barre de chocolat et crème dessert praliné	Moelleux au citron*, lait et fruit	Pain / miel, et yaourt arôme vanille*	Madeleine bretonne, lait et fruit
	Filet de poisson MSC sauce crème Frites au four Emmental*(1) Compote de pomme-fraise	Œuf dur* mayonnaise Emincés de bœuf sauce thai Semoule* Petit suisse nature*(1) Fruit de saison	Potage de potiron au Kiri® Paupiette de veau sauce milanaise Brocolis Beignet chocolat noisette	- Menu végétarien - Concombres vinaigrette Omelette au fromage* Printanière de légumes Fromage blanc vanille	Salade verte Beignets de calamars Brisures de choux fleurs béchamel Fromage fouetté Fruit* de saison (1)
Goûter	Pain / beurre, lait et fruit	Mini roulé fraise et briquette de lait *	Pain / carré frais et coupelle de fruits	Quatre quarts, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner et jus de fruits

Informations produits

- *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

- **Céleris rémoulade** : céleri rave râpé, mayonnaise
 - **Coleslaw** : carotte, chou blanc, oignon, sauce cocktail
 - **Potage Du Barry** : eau, pomme de terre, chou fleur, crème fraîche, 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
 - **Sauce cocktail** : mayonnaise, double concentré de tomates, ketchup, sucre
- **Pâtes végétariennes façon bolognaise** : penne, tomate pelée, concentré de tomate, haché de soja, oignon, bouillon de légumes, basilic, origan, ail, huile d'olive

Les sauces et spécialités

- **Sauce au lait de coco** : crème fraîche, lait de coco, lait en poudre, noix de coco râpée, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce tomate** : tomate pelée, concentré de tomate, oignon, bouillon de légumes, ail, basilic, origan, huile d'olive, farine, margarine
- **Sauce aux olives** : tomate pelée, oignon, olive verte fond de volaille, huile d'olive, vin blanc de cuisine, fond brun, farine, margarine
- **Sauce rouille** : double concentré de tomate, bisque de homard, fumet de poisson, ail, spigol, piment d'Espelette, huile d'olive vierge extra, vin blanc, farine, margarine
- **Sauce milanaise** : tomate pelée, double concentré de tomate, champignon, ail, oignon, origan, fond brun, farine, margarine
- **Sauce Thai** : concentré de tomate, mise en place thai, oignon, poivron rouge, ail sauce soja, gingembre, ciboulette, piment doux, sucre, jus de citron, vinaigre, farine

- 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.