



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Dés de betteraves vinaigrette ou Haricots verts en salade Escalope de volaille sauce au bleu d'Auvergne AOP Pommes de terre* vapeur Kiri ou Fromage fondu Fruit origine locale</p> <p>Riz au lait et salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées* vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale Flageolets Crème dessert praliné</p> <p>Pain / fromage et fruit</p>	<p>Concombres à la bulgare Omelette au fromage Frites & ketchup Mini Babybel® Fruit de saison</p> <p>Sablés et fromage blanc vanille</p>	<p>Potage Choisy Poulet rôti label Purée Crécy Carré frais Mosaïque de fruits</p> <p>Pain / barre de chocolat et jus de fruits</p>	<p>Salade de pâtes au surimi ou salade de riz au thon Filet de poisson sauce ail et fines herbes Epinards à la béchamel Yaourt à boire</p> <p>Marbré chocolat et fruit</p>
MENU BIO	<p>Salade Iceberg* vinaigrette Curry de volaille* Semoule* Fromage blanc nature*</p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette ou Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce brésilienne Haricots verts maître d'hôtel Yaourt au citron</p> <p>Madeleine bretonne et fruit</p>	<p>Salade blanche fromagère Sauté de veau sauce forestière Printanière de légumes Pâtisserie*</p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>	<p>Menu "Bon pour moi et ma planète" Choux fleurs vinaigrette Croq pané fromage Blés tendres* à la tomate* Comté Fruit origine locale</p> <p>Moelleux citron et compote</p>	<p>Salade verte au surimi ou Tomates au surimi Rôti de porc ou rôti de dinde sauce flamande Beignets de salsifis Chèvre ou Mini Roitelet® Liégeois vanille</p> <p>Pain / fromage frais et fruit</p>
	<p>Menu "Bon pour moi et ma planète" Endives en salade Duo de riz*, lentilles* aux petits dés de carottes* Tomme noire des Pyrénées Fruit origine locale</p> <p>Palets bretons et petit suisse aromatisé</p>	<p>Rosette & cornichons ou Roulade de volaille aux olives Filet de poisson meunière Courgettes sauce Mornay Yaourt nature* Fruit de saison*</p> <p>Pain / miel et briquette de lait</p>	<p>Salade grecque Rôti de bœuf Polenta au fromage Cocktail de fruits</p> <p>Donut au chocolat et fruit</p>	<p>Menu "Bon pour moi et ma planète" Chèvre chaud et salade verte Filet de saumon sauce au beurre blanc Gratin dauphinois Coupe glacée pêche melba Jus de fruits</p> <p>Fond vecteur créé par freepik.com</p> <p>Pain/ crème de marron et fruit</p>	<p>MENU BIO Céleris raves râpés* mayonnaise au fromage blanc Poulet* basquaise Pâtes* Petit suisse*</p> <p>Moelleux aux pommes et fruit</p>
	<p>Carottes râpées vinaigrette Axa de veau Méli-mélo de légumes Emmental* Ile flottante</p> <p>Pain / barre de chocolat et fruit</p>	<p>Velouté de châtaignes Omelette* Haricots beurre niçois Carré de l'est Fruit de saison*</p> <p>Pain d'épices et yaourt à boire</p>	<p>Félicité</p>	<p>Salade de riz au thon Sauté de dinde sauce crème Carottes à l'ail Crème dessert chocolat*</p> <p>Céréales / lait et fruit</p>	<p>Tomates sauce cocktail Filet de poisson sauce Nantua Purée de céleri rave* Gouda* Compote de pommes*</p> <p>Pain / carré frais et fruit</p>

Informations produits

- *Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine 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

SIVURESC établissement certifié ISO 9001

afaq
ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION

Nos 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.

- Salade blanche fromagère** : chou blanc et radis noir râpés, emmental
- Salade Micette** : chou blanc, carotte et dés d'emmental
- Salade grecque** : concombre, tomate, feta, estragon
- Salade de riz au thon** : riz, thon, poivron rouge, olive noire
- Salade de pâtes au surimi** : pâte, tomate, miette de surimi, olive noire

Soupe maison

- Potage Choisy** : laitue, poireau, pomme de terre, beurre
- Velouté de châtaignes** : marron épluché, pomme de terre, lait en poudre et beurre

- Sauce au bleu** : crème fraîche, bouillon de volaille, bleu d'Auvergne AOP, lait en poudre, fond blanc de volaille, farine, margarine.
- Sauce provençale** : tomate pelée concassée et tomate concentrée, oignon, vin blanc, margarine, vin blanc, huile d'olive, ail, basilic haché.
- Sauce ail et fines herbes** : crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, fumet de poisson, farine, margarine.
- Sauce brésilienne** : tomate, poivron jaune, oignon, lait de coco, fumet de poisson, farine, margarine, coriandre, ail.
- Sauce forestière** : crème fraîche, champignon, échalote, vin blanc, fond brun, farine, margarine.
- Sauce flamande** : carotte, champignon, oignon, bière, sucre, fond brun, farine, margarine
- Sauce Mornay** : lait en poudre, farine, margarine, emmental râpé, muscade
- Sauce Nantua** : tomate concentrée, sauce crustacés à l'armoricaine, fumet de poisson, huile d'olive, échalote, farine, margarine.

*** produit issu de l'Agriculture biologique**

• 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.