

du 2 au 6 septembre

du 9 au 13 septembre

du 16 au 20 septembre

du 23 au 27 septembre

du 30 septembre au 4 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Bonne rentrée</b></p> <p>Salade iceberg Omelette* Frites au four Mimolette Compote de pommes</p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette Sauté de dinde sauce paprika Coquillettes* Camembert Fruit de saison</p> <p>Semoule au lait et jus de fruit</p>	<p>Salade de lentilles Rôti de bœuf Brocolis béchamel Fromage blanc* aromatisé à la fraise</p> <p>Pain / fromage fondu et fruit</p>	<p><b>Menu "Bon pour moi et ma planète"</b> Carottes râpées vinaigrette Fingers végétaux Printanière de légumes Tomme noire Fruit* de saison</p> <p>Gâteau marbré et fruit</p>	<p>Concombres sauce bulgare Paëlla de la mer (riz bio* et poisson MSC) Petit suisse aux fruits*</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>
<p>Salade composé ou salade du chef Escalope de dinde sauce barbecue Semoule* Comté AOP ou Saint Nectaire AOP Fruits de saison</p> <p>Goûter : Madeleine bretonne et compote</p>	<p>Melon Sauté d'agneau sauce espagnole Carottes au beurre Riz au lait</p> <p>Pain / barre de chocolat et fruit</p>	<p>Roulé au fromage Paupiette de veau sauce diable Purée de patates douces Fruit</p> <p>Biscuits secs et fromage blanc</p>	<p><b>MENU BIO</b> Choux blanc* vinaigrette Œufs* durs à la béchamel Epinards* Carré frais* Fruit de saison*</p> <p>Pain/ confiture et yaourt à boire</p>	<p>Duo de carottes et courgettes ou Concombres au fromage blanc Filet de poisson meunière Gratin de légumes Crème dessert chocolat</p> <p>Brioche pépites de chocolat et fruit</p>
<p>Salade de blés tendres ou salade de pommes de terre Blanquette de dinde Petits pois à l'anglaise Bonbel® ou Port-Salut Fruits de saison origine locale</p> <p>Goûter : Pain/ beurre et salade de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts maître d'hôtel Carré de l'Est ou Coulommiers Fruits de saison</p> <p>Pain au lait et briquette de lait</p>	<p>Salade batavia Filet de poisson MSC sauce ail et fines herbes Quinoa* Yaourt au citron</p> <p>Pain/ pâte à tartiner et fruit</p>	<p>Concombres à la féta ou Salade fraîcheur Beignets de calamars sauce tartare Pâtes* au pesto Fruits de saison</p> <p>Moelleux aux pommes et yaourt</p>	<p><b>SUR LES TRACES DE MARCO POLO</b> Tomates mozzarella Poulet tandoori Riz madras Compote pomme-litchi</p> <p>Pain/ carré frais et fruit</p>
<p>Pastèque Rôti de porc ou Rôti de dinde Blés tendres* et ratatouille* Tomme noire des Pyrénées ou Cantal Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Pompon nature et fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ou tomates aux fines herbes Filet de poisson MSC sauce au beurre blanc Pommes de terre vapeur Fromage blanc* 1<sup>er</sup> octobre</p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>Salade de riz au trois fromages Axoa de veau Choux fleurs* Fruit de saison</p> <p>Céréales/ lait et compote</p>	<p><b>Menu "Bon pour moi et ma planète"</b> Salade mikado Plat complet végétarien Yaourt au soja saveur chocolat Palet breton pur beurre</p> <p>Pain/ barre de chocolat et fruit</p>	<p>Pizza au fromage Galopin de veau sauce napolitaine Haricots panachés Chèvre ou Pointe de Brie Fruits de saison origine locale</p> <p>Crêpe et petit suisse nature</p>
<p><b>MENU BIO</b> Salade mêlée* vinaigrette parfumée framboise Sauté de dinde sauce à la moutarde Purée* mousseline Yaourt arôme vanille*</p> <p>Pain/ pâte à tartiner et fruit</p>	<p>Œuf* dur et mayonnaise Bœuf bourguignon Carottes persillées Emmental ou Edam Fruits de saison</p> <p>Brioche nature et salade de fruits</p>	<p>Salade de pâtes risoni Gratin de poisson MSC Epinards Petit suisse* Pêche au sirop</p> <p>Pain/ beurre et fruit</p>	<p><b>Menu "Bon pour moi et ma planète"</b> Céleris raves vinaigrette ou Salade de tomates Boulettes d'agneau à la tomate Pommes noisette Flan vanille nappé caramel</p> <p>Moelleux au chocolat et fruit</p>	<p><b>Menu "Bon pour moi et ma planète"</b> Macédoine mimosa Pané végétal (fromage et épinards) Pâtes* au beurre Saint-Nectaire Fruit de saison origine locale</p> <p>Pain/ miel et jus de fruits</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

**Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise faite maison :**  
 Vinaigrette maison : Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde, vinaigre, sel.  
 • Salade mikado: concombre, tomate, maïs, oignon  
 • Salade composé: Tomate, maïs, cœur de palmier sur salade verte  
 • Salade du chef: Tomate, maïs et dés de dinde, salade mêlée  
 • Salade de riz aux trois fromages : riz, dés de mimolette, emmental et cantal, échalote, persil.  
 • Salade de pâtes risoni: Pâtes risoni, tomate, dés de féta, ail  
 Riz de la paëlla de la mer : Riz, crevette décortiquée, lamelle d'encornet, moule décortiquée, petit pois, poivron vert, tomate pelée concassée, oignon, spigol, fumet de poisson

- Sauce paprika: tomate concentrée, oignon, paprika, fond bun, farine, margarine
- Sauce diable : tomate concentrée, échalote, vin blanc, vinaigre d'alcool, estragon, poivre, farine, margarine, fond brun.
- Sauce espagnole : Tomate, oignon, carotte, ail, fond brun, farine, margarine.
- Sauce barbecue: Tomate double concentré, margarine, fond brun, farine, miel, oignon, paprika, sauce Worcestershire, vinaigre d'alcool, sucre, ketchup
- Sauce ail et fines herbes: Boursin, crème fraîche, vin blanc, margarine, farine, fond brun.
- Sauce napolitaine: Courgette, tomate, oignon, huile d'olive, origan, ail, margarine, fond brun, farine

- \* 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 et consultable sur le site internet du SIVURESC.