

Du 6 au 10 juillet

Du 13 au 17 juillet

Du 20 au 24 juillet

Du 27 au 31 juillet

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	Salade mêlée Couscous d'agneau (semoule*) Mimolette Liégeois au chocolat <i>Pain / beurre, lait et fruit</i>	Salade de blés tendres Poulet rôti Petits pois à la française Camembert Fruit origine locale <i>Pompon nature et yaourt à boire fraise</i>	 - Menu végétarien - "Bon pour moi et ma planète" Melon Pâtes* façon bolognaise végétarienne Flan au chocolat* <i>Pain / confiture, lait et fruit</i>	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Fishburger Frites au four Port Salut Fruit de saison <i>Sablés de Retz et crème dessert vanille</i>	Tomates vinaigrette Filet de poisson sauce rouille Gratin de légumes Yaourt arôme vanille* <i>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</i>
Goûter	Dés de betteraves vinaigrette Cordon bleu Purée de patates douces Edam Fruit de saison <i>Moelleux au citron et fromage blanc</i>	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ 14 juillet Fête nationale</p>	 - Menu végétarien - Pizza au fromage* Omelette* Epinards* à la crème Yaourt arôme fraise* <i>Gaufre poudrée et compote de pomme</i>	Pastèque Rôti de bœuf Salade de pâtes Carré frais* Bâtonnet de glace <i>Pain / barre de chocolat, lait et fruit</i>	Salade iceberg Gratin de poisson Riz* pilaf Semoule au lait <i>Barre de céréales, lait et fruit</i>
Goûter	 - Menu végétarien - "Bon pour moi et ma planète" Salade de pommes de terre Nuggets végétariens Haricots verts* Cantal AOP Fruit origine locale <i>Pain / confiture et jus d'orange</i>	Lentilles* en vinaigrette Bœuf bourguignon Brocolis Emmental Fruit de saison <i>Palets bretons et briquette de lait fraise</i>	Concombres sauce bulgare Escalope de dinde sauce Boursin® Pommes noisette Yaourt à boire abricot <i>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</i>	Salade façon Caesar Filet de poisson sauce Nantua Blés tendres* Fruit de saison <i>Céréales, lait et fruit</i>	Tomates au pistou Galopin de veau sauce napolitaine Tortis* Comté AOP Grillé aux pommes <i>Pain / beurre, lait et fruit</i>
Goûter	 Melon* Boulettes de bœuf* sauce piquante Purée de courgettes* Crème dessert vanille* <i>Brioche tranchée, lait et fruit</i>	Salade de riz à la grecque Axoa de veau Haricots verts sauce soubise Fruit de saison <i>Pain / Kiri® et compote pomme-fraise</i>	Carottes* râpées Beignets de calamar Ratatouille Petit suisse aromatisé* <i>Quatre quarts, lait et fruit</i>	 - Menu végétarien - Feuilles de batavia Salade piémontaise La Vache qui rit® Cornet de glace chocolat <i>Pain / barre de chocolat, lait et fruit</i>	Tarte au fromage Filet de poisson meunière Choux fleurs* à la béchamel Pastèque <i>Pain au lait et yaourt à boire vanille</i>

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

Les entrées froides et chaudes

- **Salade de blés tendres** : blé tendre, tomate, persil, vinaigrette
 - **Salade de pommes de terre** : pommes de terre, persil, échalote, vinaigrette
 - **Salade de pâtes** : pâte torti, tomate, maïs, basilic, ail, vinaigrette
 - **Salade façon Caesar** : laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce type caesar
 - **Salade de riz à la grecque** : riz, tomate, dé de feta, huile d'olive
 - **Salade piémontaise** : pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon et mayonnaise
 - **Sauce bulgare** : fromage blanc, moutarde, aneth
- 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.

Les sauces et spécialités

- **Sauce rouille** : tomate concentrée, bisque de homard, ail, piment d'Espelette IGP, épices Spigol®, huile d'olive, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce Boursin®** : crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, fond de volaille, farine, margarine
- **Sauce Nantua** : tomate concentrée, échalote, sauce crustacés à l'armoricaine, huile d'olive, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce napolitaine** : courgette, tomate pelée et concentrée, oignon, huile d'olive, farine, margarine et vin blanc
- **Sauce piquante** : oignon, poivre, harissa, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, fond brun, farine, margarine
- **Sauce soubise** : oignon, beurre, farine, margarine
- **Pâtes façon bolognaise végétarienne** : penne, haché de soja végétal, tomate pelée concassée, oignon, ail, basilic, origan, huile d'olive

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- **Le goûter** : Il est proposé toute l'année sur les écoles maternelles, ainsi que les mercredi et durant les vacances scolaires sur les centres de loisirs élémentaires.
- **Une fiche d'information consommateur, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.**