

# Menus

## Août 2018

Semaine du  
**30 Juillet au 3 Août**  
(grandes vacances)

Goûter

Semaine du  
**6 au 10 Août**  
(grandes vacances)

Goûter

Semaine du  
**13 au 17 Août**  
(grandes vacances)

Goûter

Semaine du  
**20 au 24 Août**  
(grandes vacances)

Goûter

Semaine du  
**27 au 31 Août**  
(grandes vacances)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Céleris vinaigrette</b> <b>Sauté de volaille</b> sauce aigre douce <b>Nouilles aux légumes</b> <b>Gouda</b> <b>Compote*</b> </p> <p><i>Petits suisse, biscuits secs et fruit</i></p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b> <b>franc-comtoise</b> <b>Navarin d'agneau</b> <b>Brocolis</b> <b>Fruit</b></p> <p><i>Pain/ pâte à tartiner et jus de fruit</i></p>	<p><b>MENU FROID</b></p> <p><b>Concombres vinaigrette</b> <b>Poulet rôti</b>  <b>Salade de riz niçois</b> <b>Yaourt aux fruits</b></p> <p><i>Madeleine et fruit</i></p>	<p><b>Salade de tomates et maïs</b> <b>Filet de poisson</b> sauce dieppoise  <b>Semoule* au beurre</b>  <b>Yaourt arôme vanille*</b> </p> <p><i>Pain/ chocolat et fruit</i></p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p><b>Pizza mozzarella*</b>  <b>Daube de bœuf*</b> <b>Purée de courgettes*</b> <b>Camembert*</b> <b>Fruit*</b></p> <p><i>Beignet framboise et compote</i></p>
	<p><b>Carottes râpées</b> <b>Escalope de dinde</b> sauce chasseur <b>Choux fleurs persillés</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b></p> <p><i>Pain / fromage fondu et fruit</i></p>	<p><b>Betteraves en vinaigrette</b> <b>Blanquette de veau</b> <b>Carottes au beurre</b> <b>Edam*</b>  <b>Fruit</b></p> <p><i>Céréales et compote</i></p>	<p><b>Roulé au fromage</b> <b>Filet de poisson</b> sauce beurre  <b>Juliennes de légumes</b> <b>Fruit</b></p> <p><i>Pain / beurre et jus de fruit</i></p>	<p><b>Melon</b> <b>Saucisse de volaille</b> <b>Pâtes* à la tomate*</b>  <b>Yaourt bulgare</b></p> <p><i>Muffin chocolat et fruit</i></p>	<p><b>Menu Plaisir</b></p> <p><b>Salade de tomates</b> <b>Fishburger</b>  <b>Frites &amp; ketchup</b> <b>Mini Babybel®</b> <b>Glace</b></p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i></p>
	<p><b>Salade de pâtes</b> <b>Galopin de veau</b> sauce napolitaine <b>Haricots vert maître d'hôtel</b> <b>Kiri®</b> <b>Fruit</b></p> <p><i>Brioche tranchée et jus de fruit</i></p>	<p><b>Céleris en vinaigrette</b> <b>Sauté d'agneau</b> sauce orientale <b>Semoule* et légumes*</b>  <b>Crème dessert vanille*</b> </p> <p><i>Pain / confiture et fruit</i></p>	<p><b>15 AOUT ASSOMPTION</b></p>	<p><b>Salade blanche</b> <b>Sauté de dinde</b> sauce moutarde <b>Printanière de légumes</b> <b>Fromage ail et fines herbes</b> <b>Compote*</b> </p> <p><i>Pain / chocolat et salade de fruits</i></p>	<p><b>Salade composée</b> <b>Filet de poisson</b> sauce curry  <b>Riz* à l'espagnole</b>  <b>Yaourt à boire</b></p> <p><i>Gaufre et fruit</i></p>
	<p><b>Salade iceberg</b> <b>Paupiette de volaille</b> sauce milanaise  <b>Pâtes* au beurre</b> <b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><i>Pain / carré frais et salade de fruits</i></p>	<p><b>Chou fleur vinaigrette</b> <b>Filet de poisson</b> sauce aurore <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage blanc*</b> </p> <p><i>Beignet au pomme et fruit</i></p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p><b>Concombres* à la crème</b>  <b>Omelette*</b> <b>Quinoa aux légumes*</b> <b>Gouda*</b> <b>Pâtisserie*</b></p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i></p>	<p><b>Tarte au fromage</b> <b>Sauté de bœuf</b>  sauce aux olives  <b>Petit pois* carottes*</b>  <b>Fromage en coque</b> <b>Fruit</b></p> <p><i>Palets bretons et compote</i></p>	<p><b>MENU FROID</b></p> <p><b>Pastèque</b> <b>Jambon de dinde</b> <b>Salade piémontaise</b> <b>Coulommiers</b> <b>Glace</b></p> <p><i>Pain / beurre et jus de fruit</i></p>
	<p><b>Salade de pâtes provençale</b> <b>Sauté de volaille</b> sauce diable <b>Haricots panachés</b> <b>Comté</b>  <b>Fruit</b></p> <p><i>Biscuits fourrés fraise et compote</i></p>	<p><b>Salade Micette</b> <b>Tajine de veau</b> <b>et ses légumes</b> <b>Fruit</b></p> <p><i>Pain / chocolat et salade de fruits</i></p>	<p><b>Radis beurre</b> <b>Boulettes de bœuf</b> sauce dijonnaise  <b>Blés tendres* et courgettes*</b>  <b>Petit suisse*</b> </p> <p><i>Pain au chocolat et fruit</i></p>	<p><b>Haricots vert en salade</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Gratin de pommes de terre</b> <b>Mini Roitelet</b> <b>Fruit</b> </p> <p><i>Pain / confiture et jus de fruit</i></p>	<p><b>Melon</b> <b>Escalope de dinde</b> sauce crème <b>Brocolis</b> <b>Fromage blanc vanille</b></p> <p><i>Moelleux citron et fruit</i></p>

### Informations

- \*Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

Etablissement certifié

#### > Nos salades :

- Salade Micette:** Choux blanc et carottes râpées, dés d'emmental
- Salade de pâtes :** Pâtes, tomates, olives vertes, huile d'olive, basilic, ail
- Salade blanche:** chou blanc râpé, dés d'emmental
- Salade de composée:** Salade, tomates, maïs, cœur de palmier
- Salade du soleil:** Tomate, maïs, dés de mimolette, ciboulette
- Salade de pâte provençale:** pâtes, tomates, huile d'olive, olives, concentré de tomate, basilic, ail
- Salade de pommes de terre franc-comtoise :** pomme de terre, cervelas de dinde, dés de tomme de brebis, échalote
- Salade piémontaise:** Pomme de terre, tomates, dés de dinde, œuf dur, cornichon, mayonnaise.
- Salade de riz niçois:** Riz, tomates, haricots verts, thon, œufs durs, olives noires, huile d'olive.

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou mayonnaise faite maison

#### > Nos sauces :

- Sauce dieppoise:** champignons, crevettes, crème fraîche, fumet de poisson, roux blanc
- Sauce chasseur:** champignons, échalotes, estragon, fond brun, vin blanc
- Sauce beurre blanc :** beurre, échalotes, sauce beurre blanc, fumet de poisson, jus de citron
- Sauce napolitaine :** courgettes, tomate concentrée, tomates pelées, oignon, huile d'olive, fond brun, sucre, origan
- Sauce orientale:** Carottes, oignon, tomate concentrée, abricots secs, citrons confits, fond brun, épices à couscous, cumin, ail
- Sauce moutarde:** Moutarde, crème fraîche, blancs de poireaux, fond blanc de volaille
- Sauce milanaise :** champignons, oignons, tomate pelée, tomate concentrée, fond brun, ail, origan
- Sauce aurore :** crème fraîche, tomate concentrée, lait en poudre, bouillon de volaille
- Sauce aux olives:** Olives vertes, oignons, carottes, fond brun, vin blanc
- Sauce diable:** Échalotes, tomate concentrée, vinaigre, fond brun, estragon, vin blanc
- Sauce dijonnaise:** crème fraîche, blancs de poireaux, moutarde, fond blanc de volaille
- Sauce crème:** Crème fraîche, lait en poudre, bouillon de volaille, sauce béchamel

• 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.

• Un 2<sup>ème</sup> choix, lorsqu'il est mentionné par ou (entrée, fromage) et par fruits, est proposé sur les restaurants équipés d'un self.

• 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. (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015)

(1) Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc