

Avril 2020

Du 30 mars au 3 avril

Goûter

Du 6 au 10 avril
(vacances scolaires)

Goûter

Du 13 au 17 avril
(vacances scolaires)

Goûter

Du 20 au 24 avril

Goûter

Du 27 avril au 1^{er} mai

Goûter

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Choux blancs vinaigrette ou Coleslaw Paupiette de volaille sauce Robert Macaronis* Flan vanille nappé caramel* Pain / confiture et fruit	Roulé au fromage Filet de poisson meunière Gratin de légumes maison Cocktail de fruits ou Pêches au sirop Brioche aux pépites de chocolat et fruit	- Menu végétarien - Concombres à la grecque Œufs* durs sauce Mornay Riz* pilaf Gâteau basque Pain / pâte à tartiner et fruit	Rillettes de thon Sauté de bœuf sauce provençale Printanière de légumes Mont cendré ou Mimolette Fruit* de saison Palets bretons et yaourt arôme fraise*	Céleris raves* râpés à la mayonnaise au fromage blanc Jambon blanc ou Jambon de dinde Frites* au four Emmental* Compote* pomme-banane Pain / barre de chocolat au lait et fruit
MENU BIO	Dés de betteraves* vinaigrette Poulet* rôti sauce aux herbes Brocolis* à la béchamel Camembert* Fruit* de saison Biscuits fourrés chocolat et salade de fruits	Endives en salade Rôti de veau Beignets de salsifis Yaourt aromatisé fruits Pain / beurre et fruit	Tomates sauce cocktail Galopin de veau sauce barbecue Blés tendres* Yaourt à boire saveur abricot Beignet et fruit	Menu végétarien "Bon pour moi et ma planète" Pizza au fromage* Riz* cantinnois végétarien ⁽¹⁾ Pont l'Evêque AOP Fruit de saison origine locale	Haricots verts vinaigrette Filet de poisson sauce au beurre blanc Quinoa* Mini Babybel® Fruit* de saison Sablés pur beurre et semoule au lait
FÉRIÉ Lundi de Pâques	MENU BIO Salade de pâtes* Sauté de dinde* sauce crème Carottes* à l'ail Carré frais* Fruit* de saison Brownies et petit suisse	Salade blanche Sauté de mouton aux olives Purée de courgettes* Gâteau de Pâques Pain / confiture et fruit	Concombres vinaigrette Filet de poisson sauce Nantua Choux fleurs* à la béchamel Fromage de chèvre frais Compote* pomme-poire Céréales, lait et fruit	Menu végétarien "Bon pour moi et ma planète" Tomates vinaigrette Croq'in du soleil soja et blé Pâtes* au pesto Fromage blanc* à la fraise* Pain / miel et fruit	
Carottes râpées ou Choux blancs vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Emmental* Fruits de saison Barre de céréales et fromage blanc vanille	Céleri rémoulade ou choux rouges vinaigrette Nuggets de volaille Petits pois à la française Riz au lait Pain / pâte à tartiner et fruit	Taboulé maison Paupiette de saumon sauce américaine Poêlée de légumes maison Petit suisse* Donut et fruit	Salade Iceberg Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur Gouda* Fruits de saison Pain / barre de chocolat et briquette de lait	- Menu végétarien - Tarte aux légumes du soleil Omelette* Mousseline d'épinards Carré de l'Est ou Pointe de Brie Fruits de saison Pain au lait et salade de fruit	
Salade de pommes de terre au thon ou Salade mexicaine Sauté de porc ou sauté de dinde sauce diable Ratatouille* Reblochon AOP ou Rouy Fruits de saison Pain / beurre et yaourt à boire	Frisée aux croûtons Navarin d'agneau Haricots beurre sauce soubise Saint Nectaire AOP ou Comté AOP Eclair au chocolat Pompon chocolat et fruit	Tomates au pistou Filet de poisson sauce au curry Riz madras Crème dessert vanille* Pain / fromage fondu et fruit	- Menu végétarien - Crêpe au fromage Pâtes* façon bolognaise végétarienne ⁽¹⁾ Fruit de saison Gaufre poudrée et yaourt arôme vanille	FÉRIÉ Fête du travail	

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

- **Concombres à la grecque** : concombre, fromage blanc, menthe poivrée et coriandre
- **Salade blanche**: Chou blanc râpé et dés d'emmental
- **Salade de pâtes** : penne, tomates, olives vertes, huile d'olive, ail et basilic
- **Taboulé maison** : Semoule, tomate, poivrons verts et rouges, pois chiche, menthe, jus de citrons, olives noires, raisins secs, huile d'olive.
- **Salade mexicaine** : Tomate, haricots rouges, maïs, poivrons verts, tabasco
- **Tomates au pistou** : Tomate, huile d'olive, moutarde, vinaigre d'alcool, basilic, ail

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 Robert** : Cornichons, vin blanc, échalote, margarine, fond brun, farine
- **Sauce provençale** : tomate, oignons, vin blanc, farine, fond brun, margarine, huile d'olive, basilic, ail
- **Sauce barbecue** : tomate, miel, margarine, farine, sauce worcestershire, ketchup, fond brun, paprika, sucre, vinaigre d'alcool
- **Sauce au beurre blanc** : Beurre, vin blanc, margarine, farine, fumet de poisson, échalote, jus de citron
- **Sauce Nantua** : tomate, margarine, farine, fumet de poisson, échalote, huile d'olive, sauce crustacés à l'armoricaine
- **Sauce américaine** : Crème fraîche, margarine, tomate, sauce crustacés à l'armoricaine, fumet de poisson, farine, échalote, estragon
- **Sauce diable** : Echalote, margarine, vin blanc, tomate, vinaigre d'alcool, farine, fond brun, estragon, poivre
- **Riz cantinnois végétarien** : Riz, petit pois, œufs, oignons, beurre, huile de tournesol, sauce nuoc mam

• 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. Du lait y est systématiquement proposé.

• Une fiche d'information consommateur, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.



Les plats avec la mention (1) sont de nouvelles créations maison de notre chef cuisinier