

Avril 2021

Du 5 au 9 avril

Goûter

Du 12 au 16 avril

Goûter

*Du 19 au 23 avril
(vacances scolaires)*

Goûter

*Du 26 au 30 avril
(vacances scolaires)*

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LUNDI DE PÂQUES <i>Jour férié</i>	Dés de betteraves vinaigrette Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Saint Paulin bio* (1) Coupelle de fruits arlequin	- Menu végétarien - Carottes râpées vinaigrette Nuggets de blé croustillant & ketchup Pâtes torsades* Yaourt au citron	Taboulé Filet de colin d'Alaska meunière Haricots beurre Comté AOP (1) Fruit de saison	MENU A THEME "Savourons le printemps dans les plaines françaises" Tarte chèvre épinards Emincés de dinde BBC sauce crème Petits pois cuisinés Dessert de Pâques au chocolat
	Pain / confiture et briquette lait aromatisé	Pain au lait, lait et fruit	Pain / barre de chocolat, lait et compote	Palets bretons pur beurre, lait et fruit
- Menu végétarien - Salade verte et tomates Chili con soja végétarien Riz* créole Yaourt mixé aux fruits*	MENU BIO Œuf* dur mayonnaise Rôti de porc ou rôti de dinde Blés* à la tomate* Emmental* Compote pomme*- abricot*	Concombres vinaigrette Sauté d'agneau au jus Gratin de légumes Tarte aux pommes	Filet de poisson sauce Nantua Beignets de salsifis Fromage blanc* (1) Cubes d'ananas	Potage de légumes Pizza au thon et salade iceberg Cantal AOP (1) Fruit* de saison (1)
Pain / Délice à l'emmental et jus de fruits		Pain / beurre, lait et fruit	Gaufre poudrée et yaourt à boire	Pain / pâte à tartiner, lait et coupelle de fruits
MENU BIO Lentilles* vinaigrette Poulet* rôti Poêlée de légumes* Camembert* Fruit de saison*	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce barbecue Gratin dauphinois Flan gélifié au chocolat	Roulé au fromage Paupiette de veau sauce crème Petits pois et carottes* Fromage fondu Vache qui rit* Fruit de saison	- Menu végétarien - Carottes râpées à l'orange Boulettes végétariennes Purée Du Barry* Pont l'Evêque AOP à la coupe Chou vanille	Concombres vinaigrette Filet de poisson MSC sauce beurre blanc Pommes noisette Petit suisse aromatisé
Céréales, lait et fruits secs	Pain / barre de chocolat, lait et fruit	Biscuits fourrés chocolat, yaourt aux fruits	Pain / confiture, lait et fruit	Savaroise chocolat, lait et fruit
Salade de pâtes* Escalope viennoise Epinards* à la crème Tomme des Pyrénées IGP (1) Fruit de saison	Céleri rémoulade* Sauté de dinde sauce tomate Semoule* Crème dessert vanille*	Salade de pommes de terre au surimi Rôti de veau Ratatouille Fromage Saint Albray® Donuts au sucre	Paëlla de la mer et son riz* Fromage fouetté Fruit de saison	- Menu végétarien - Salade verte Omelette* Coquillettes* à la tomate* Fromage blanc aux fruits*
Pain / miel, lait et compote de pomme local	Madeleines longues fourrées fraise, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner, lait et fruit	Barre de céréales et briquette lait aromatisé	Pain / carré frais et jus de fruits



(1) Produits distribués dans le cadre du programme « Aide UE à destination des écoles » - FranceAgriMer

Informations produits



Les entrées froides et chaudes

- **Taboulé** : semoule couscous, tomate, pois chiche, maïs, jus de citron, menthe, huile d'olive vierge extra
- **Salade de pâtes*** : pâte*, tomate, basilic, huile d'olive vierge extra
- **Céleri rémoulade** : céleri rave râpé, mayonnaise
- **Salade de pommes de terre au surimi** : pomme de terre, miette de surimi, persil
- **Potage Crécy** : eau, pomme de terre, carotte, beurre

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.
- **Mayonnaise** : jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde

Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur :
www.sivuresc.org ou Facebook



Les sauces et spécialités

- **Sauce Nantua** : concentré de tomate, base armoricaine, échalote, fumet de poisson, huile d'olive vierge extra, farine, margarine
- **Sauce barbecue** : concentré de tomate, ketchup, oignon, sauce Worcestershire, vinaigre, sucre, miel, fond brun, farine, margarine
- **Sauce à la crème** : crème fraîche épaisse, lait en poudre, échalote, bouillon et fond de volaille, farine, margarine
- **Sauce au beurre blanc** : beurre, échalote, base sauce beurre blanc, vin blanc de cuisine, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce tomate** : tomate pelée, concentré de tomate, oignon, ail, basilic, huile d'olive vierge extra, origan, bouillon de légumes, farine, margarine
- **Chili con soja végétarien** : haché de soja, tomate, haricot rouge, poivron vert, maïs, oignon, paprika, poudre de chili, huile d'olive vierge extra

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, 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 second choix pour l'entrée, le fromage (*mentionné par ou*) et pour le fruit en dessert (*mentionné par fruits*) est proposé sur les restaurants scolaires équipés de barre de self.
- Une **fiche d'informations consommateurs**, intégrant les mentions obligatoires (*allergènes, valeurs nutritionnelles, origine des viandes*) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le **site internet** du SIVURESC.

Etablissement certifié ISO 9001

