

Mai 2021

Du 3 au 7 mai

Du 10 au 14 mai

Du 17 au 21 mai

Du 24 au 28 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	Pomelos Lasagnes de saumon Mini Leerdammer® Compote pomme* abricot*	- Menu végétarien - Pizza au fromage* Saucisse végétale Purée de potirons Coupelle de fruits	Concombres* à la crème Filet de poisson MSC sauce ail et fines herbes Blés* Petit suisse nature*	Salade façon Caesar Paupiette de veau sauce moutarde Lentilles* et carottes* Riz au lait	Salade de pâtes torsades* Emincés de bœuf aux oignons Brocolis Gouda*(1) Banane*(1)
	Biscuits nappés au chocolat*, lait et fruit	Pain / beurre et fromage blanc vanille	Pain au chocolat, lait et fruit	Pain / barre de chocolat, lait et fruit	Brioche tranchée et briquette de lait*
Goûter	- Menu végétarien - Coleslaw Pâtes HVE façon bolognaise végétarienne Fromage frais aux fruits*	Tomates vinaigrette Poisson pané Gratin de légumes Mousse chocolat au lait	Salade de pommes de terre au thon Blanquette de veau Carottes jeunes Comté AOP Fruit de saison	Ascension Jour férié	Ecoles et centres de loisirs fermés
	Pain / confiture, lait et fruit	Gâteau marbré, lait et fruit	Pain / pâte à tartiner et yaourt à boire		
Goûter	Dés de betteraves vinaigrette Brandade de poisson Yaourt aromatisé aux fruits	Carottes râpées à l'orange Rôti de veau sauce crème Semoule* Crème dessert vanille*	- Menu végétarien - Tarte au fromage* Cordon bleu végétarien Epinards à la crème Kiri® Beignet chocolat noisette	Salade de pépinettes au maïs Sauté de porc ou sauté de dinde sauce aigre-douce Haricots verts* Chaource AOP (1) Fruit* de saison (1)	Concombres vinaigrette Filet de poisson MSC mariné à l'indienne Frites au four Fromage blanc*(1)
	Moelleux au citron et coupelle de fruit	Pain / miel, lait et fruit	Crêpe fourrée chocolat, lait et fruit	Pain / beurre et yaourt à la vanille*	Madeleines longues, lait et fruit
Goûter	Lundi de Pentecôte Jour férié	Tomates vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce barbecue Pommes de terre persillées Yaourt à boire saveur fraise Mangues en cubes	Pizza aux légumes* Sauté de bœuf sauce tomate Petits pois* cuisinés Mini Babybel® Fruit de saison	Lentilles vinaigrette Filet de poisson MSC sauce beurre blanc Beignets de salsifis Liégeois chocolat	- Menu végétarien - Melon Nuggets végétariens Choux fleurs à la béchamel Saint Paulin*(1) Gâteau basque
		Moelleux perles de sucres et jus de pomme	Pain / barre de chocolat et lait aromatisé	Biscuits nappés chocolat* et fromage blanc	Pain / Délice emmental et compote pomme poire*



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

Informations produits

- *Issu de l'Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Produit Label Rouge
- Viande de bœuf origine France
- Viande de volaille origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu-Blanc-Cœur
- HVE Haute Valeur Environnementale

Les entrées froides et chaudes

- **Concombres à la crème** : concombre, crème fraîche, vinaigre
- **Salade façon Caesar** : salade romaine, croûtons, parmesan, sauce Caesar
- **Salade de pâtes** : pâte, tomate, basilic, huile d'olive vierge extra
- **Coleslaw** : carotte râpée, chou blanc, oignon, sauce cocktail
- **Salade de pépinettes** : pâte pépinette, tomate, maïs, vinaigrette

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
- Sauce cocktail** : jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde, double concentré de tomate, ketchup

Les sauces et spécialités

- **Sauce ail et fines herbes** : crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, fumet de poisson, farine margarine
- **Sauce à la crème** : crème fraîche épaisse, lait en poudre, échalote, bouillon et fond de volaille, farine, margarine
- **Sauce barbecue** : concentré de tomate, ketchup, oignon, sauce Worcestershire, vinaigre, sucre, miel, fond brun, farine, margarine
- **Sauce tomate** : tomate pelée, concentré de tomate, oignon, ail, basilic, huile d'olive vierge extra, origan, bouillon de légumes, farine, margarine
- **Sauce au beurre blanc** : beurre, échalote, base sauce beurre blanc, vin blanc de cuisine, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce façon bolognaise végétarienne** : haché de soja, purée de tomate, sucre, amidon (pomme de terre, pois), sel, huile de tournesol, oignon, ail, poivre, origan, thym.

• 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.

• 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.

Le SIVURESC est un établissement certifié ISO 9001
Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : www.sivuresc.org ou Facebook

