

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février  
(Vacances scolaires)

Du 17 au 21 février  
(Vacances scolaires)

Du 24 au 28 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Endives vinaigrette</b> <b>Paupiette de veau</b> sauce crème <b>Pâtes*</b> <b>au gruyère râpé</b> <b>Crêpe et chocolat</b></p> <p><i>Pain / beurre et fruit</i></p>	<p><b>Tarte aux légumes</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Brocolis*</b> <b>à la béchamel</b> <b>Fromage blanc fraise*</b></p> <p><i>Madeleine bretonne et fruit</i></p>	<p><b>Concombres</b> à la vinaigrette <b>Blanquette de volaille*</b> <b>Gratin de pommes de terre*</b> <b>Yaourt aromatisé*</b></p> <p><i>Pain / miel et fruit</i></p>	<p><b>Œufs durs*</b> et mayonnaise <b>Sauté de bœuf</b> sauce provençale <b>Haricots blancs à la tomate</b> <b>Fromage cendré ou Port Salut®</b> <b>Fruits de saison</b></p> <p><i>Palets bretons et flan chocolat bio</i></p>	<p><b>Menu</b> <b>"Bon pour moi et ma planète"</b> <b>Salade Batavia</b> <b>Croq' légumes fromager</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Cantal</b> <b>Cocktail de fruits</b></p> <p><i>Pain / confiture et fruit</i></p>
MENU BIO	<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette parfumée à l'orange <b>Poulet*</b> sauce cola <b>Riz* créole</b> <b>Petit Saint Paulin*</b> <b>Compote pomme-poire*</b></p> <p><i>Biscuits fourrés chocolat et fruit</i></p>	<p><b>Roulé au fromage</b> <b>Rôti de veau</b> <b>Poêlée de légumes*</b> <b>Fruit</b> origine locale</p> <p><i>Pain / barre de chocolat et yaourt aromatisé</i></p>	<p><b>Soupe de potiron au Kiri®</b> <b>Galopin de veau</b> sauce barbecue <b>Frites*</b> <b>Petits suisse*</b> <b>Fruit de saison</b></p> <p><i>Riz au lait et fruits secs</i></p>	<p><b>Salade de blés tendres</b> <b>Gratin de poisson</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>Fruit de saison*</b></p> <p><i>Pain / fromage fondu et jus de fruits</i></p>	MENU BIO
MENU BIO	<p><b>Salade composée*</b> <b>Boulettes de bœuf</b> sauce tomate* <b>Semoule*</b> <b>Crème dessert vanille*</b></p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i></p>	<p><b>Salade de riz au thon</b> <b>Sauté d'agneau</b> sauce romarin <b>Carottes* à l'ail</b> <b>Tomme noire</b> <b>Fruit de saison</b></p> <p><i>Céréales, lait et compote</i></p>	<p><b>Salade asiatique</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Flan vanille*</b></p> <p><i>Pain / beurre et fruit</i></p>	<p><b>Lentilles* vinaigrette</b> <b>Œufs durs* béchamel</b> <b>Epinards au beurre</b> <b>Comté</b> <b>Fruit de saison</b></p> <p><i>Pain au lait et salade de fruits</i></p>	<p><b>Salade Micette</b> <b>Filet de poisson</b> sauce ail et fines herbes <b>Coquillettes*</b> <b>Yaourt à boire</b></p> <p><i>Pain / miel et fruit</i></p>
MENU BIO	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Cannellonis</b> de viande <b>Carré frais*</b> <b>Fruits de saison</b></p> <p><i>Barre de céréales et fromage blanc vanille</i></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b> <b>ou Salade fraîcheur</b> <b>Sauté de porc</b> <b>ou sauté de dinde</b> sauce diable <b>Petit pois et carottes</b> <b>Emmental*</b> <b>Choux à la crème</b></p> <p><i>Pain / confiture et fruit</i></p>	<p><b>Salade russe</b> <b>Parmentier</b> de poisson <b>Fromage blanc à la fraise*</b></p> <p><i>Brioche pépites de chocolat et fruit</i></p>	<p><b>Menu</b> <b>"Bon pour moi et ma planète"</b> <b>Potage de patates douces</b> <b>Riz* végétarien à la texane</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Fruit</b> origine locale</p> <p><i>Pain / barre de chocolat et briquette de lait</i></p>	<p><b>Céleri rémoulade ou</b> <b>concombre sauce bulgare</b> <b>Filet de poisson</b> sauce nuoc-mâm <b>Beignets de salsifis</b> <b>Crème dessert caramel</b></p> <p><i>Semoule au lait et fruit</i></p>

**Informations produits**

**AB** \*Issu de l'Agriculture Biologique  
Appellation d'Origine 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  
SIVURESC établissement certifié ISO 9001

Nos 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.  
• **Salade composée** : Salade verte, tomate et maïs  
• **Salade asiatique** : salade iceberg, pousses de soja et vinaigrette sucrée  
• **Salade Micette** : chou blanc, carotte et dés d'emmental  
• **Salade fraîcheur** : concombre, tomate, radis râpé, surimi et sauce bulgare  
• **Salade russe** : macédoine sauce mayonnaise maison  
**Soupes maison**  
• **Soupe de potiron au Kiri®** : Pomme de terre, potiron, beurre  
• **Potage de patates douces** : Pomme de terre, patate douce, beurre  
**Croq' légumes fromager** : galette de légumes (pomme de terre, carottes, brocolis, maïs, pois), préparation fromagère, huile de tournesol

• **Sauce barbecue** : Tomate concentrée, oignon, miel, margarine, farine, fond brun  
• **Sauce provençale** : Tomates pelée et concentrée, oignon, huile d'olive, ail, basilic, vin blanc, margarine, farine.  
• **Sauce cola** : oignon, bouillon de volaille, cola, margarine, farine  
• **Sauce romarin** : carotte, oignon, romarin, margarine, farine, fond brun.  
• **Sauce ail et fines herbes** : crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, échalote, vin blanc, fumet de poisson, margarine, farine.  
• **Sauce diable** : tomate concentrée, échalote, estragon, poivre, vin blanc, vinaigre d'alcool, margarine, farine, fond brun  
• **Sauce nuoc-mâm** : base Nuoc Mam (à base de poisson fermenté en saumure), fumet de poisson, ail, gingembre, vinaigre d'alcool, sucre, margarine, farine  
**Riz\* végétarien à la texane** : Riz\*, haché de soja, tomate pelée et concentrée, oignon, champignon, bouillon légumes, ail, huile d'olive, margarine, farine

• Pour des raisons indépendantes de notre volonté, 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 nouvelles mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et consultable sur le site internet du SIVURESC.