SIRCO Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
(Villes adhérentes : Bou - La Chapelle St Mesmin - Semoy - St Jean de Braye - St Jean de la Ruelle)

Menus

SEMAINE 10 - DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 MARS

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres	Salade verte	Mousseron de canard	Pamplemousse – sucre	Potage
Goulash de bœuf **VBF**	Chipolatas **VPF** S.P : chipolatas de volaille	Poisson au four **ANE**	Noix de jambon marinée au citron S/P : parmentier de canard	Curry de poulet* (lait de coco-curry)
Pommes de terre vapeur **BIO**	Poêlée de légumes **BIO**	Blé aux légumes sauce Provençale	Patates douces sautées	Riz
Yaourt. aux fruits mixés	Brie Duo de fruits au sirop (abricots - ananas)	Saint Nectaire Compote maison – biscuit	Fromage blanc nature sucré	Fournols Poire
Pain – Chocolat – Pomme rond-jus de fruit	*Goûter rond - Jus de fruits*	*Barre bretonne – Jus de fruit*	*Pain – Confiture – Briquette de lait fraise*	*Biscuit fourré – Crème dessert vanille*

La qualité :

PL : Produits issus de l'agriculture locale

Toutes nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française

VIANDES DE FRANCE

AOP : Appellation d'origine protégée

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

BBC : Bleu Blanc Cœur : Label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

LR : Label Rouge : signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur

C : Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.

ANE : Poisson frais péché Atlantique Nord Est

* Origine : Pays de Loire – Poitou Charentes
** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.

Lundi 5 mars : Goulasch de bœuf

émincé de bœuf frais – jus de veau lié – farine de maïs – margarine – oignons – concentré de tomate – paprika doux

Vendredi 9 mars : Emincé de poulet au curry

émincé de dinde frais – échalotes – farine de maïs – margarine – curry – crème fraîche – lait de coco

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.
« Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ».
Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie.