



SIVOM DU HAUT MEDOC

2020-Semaine n°04 du 20 au 26 Janvier

	lundi 20/01	mardi 21/01	mercredi 22/01	jeudi 23/01	vendredi 24/01
Menu self en élémentaire					
Entrée	Salade de perles du japon	Saucisson sec cornichon	Tarte au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
	Salade de boulgour	Rillettes de porc cornichon		Pomelo rose sucré	
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Colin meunière citron	Jambon braisé sauce chasseur	Omelette BIO au fromage	Rôti de boeuf sauce blanquette
Accompagnement	Ratatouille BIO	Semoule BIO au jus	Haricots verts	Pommes noisettes ketchup	Gratin de brocolis et P. de terre BIO
Produit laitier	Edam	Crème de gruyère	St Paulin		Gouda
Dessert	Orange BIO	Pomme BIO	Clémentines BIO	Fromage blanc BIO au miel	Mousse au chocolat
	Corbeille de fruits BIO	Corbeille de fruits BIO	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages BIO	Assortiment de desserts lactés

Menu maternelle

Entrée			Tarte au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette	Céleri BIO rémoulade et gouda
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Colin meunière citron	Jambon braisé sauce chasseur	Omelette BIO au fromage	Rôti de boeuf sauce blanquette
Accompagnement	Ratatouille BIO et pâtes	Semoule BIO au jus	Haricots verts	Pommes noisettes ketchup	Gratin de brocolis et P. de terre BIO
Produit laitier	Edam	Crème de gruyère	St Paulin		
Dessert	Orange BIO	Pomme BIO	Clémentines BIO	Fromage blanc BIO au miel	Mousse au chocolat

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Salade de perles du japon	***	Tarte au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
	Salade de boulgour	Ceuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette		Pomelo rose sucré	
Plat principal	Tarte aux légumes	Colin meunière citron	Croq épinards	Omelette BIO au fromage	Filet de hoki sauce crème
Accompagnement	Ratatouille BIO	Semoule BIO au jus	Haricots verts	Pommes noisettes ketchup	Gratin de brocolis et P. de terre BIO

Goûter APS

Goûter	Chocolatine artisanale - Jus de fruits	Gaufre - Poudre de cacao - Lait BIO nature	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain - Fromage - Jus de fruits	Pain - Confiture - Fruit
--------	--	--	---------------------------------	--------------------------------	--------------------------

Informations de la semaine

--	--	--	--	--

Menus scolaires

Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.cartelplus.web.fr/>

à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande. Demandez cette option par mail à :

sivomcc.rc@ansamble.fr
puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



2020 - Semaine n°05 du 27 Janvier au 02 Février

	lundi 27/01	mardi 28/01	mercredi 29/01	jeudi 30/01	vendredi 31/01
Menu self en élémentaire					
Entrée	Macédoine de légumes au jambon	Taboulé	Salade verte aux maïs	Endives BIO vinaigrette et dés de fromage BIO	Potage aux champignons BIO et croûtons
	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade de risetti		Chou blanc BIO vinaigrette et dés de fromage BIO	
Plat principal	Parmentier de poisson	Longe de porc au paprika	Sauté de poulet au miel	Rôti de veau forestier	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Salade verte	Gratin de chou fleur	Frites	Carottes BIO vapeurs	Papillon BIO au beurre
Produit laitier		Rondelé		Camembert	Emmental
Dessert	Fromage blanc BIO sucré	Ananas	Yaourt BIO	Tarte normande	Pomme BIO
	Assortiment de laitages BIO		Assortiment de laitages BIO	Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits BIO

Menu maternelle

Entrée			Salade verte aux maïs	Endives BIO vinaigrette et dés de fromage BIO	Potage aux champignons BIO et croûtons
Plat principal	Parmentier de poisson	Longe de porc au paprika	Sauté de poulet au miel	Rôti de veau forestier	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement		Gratin de chou fleur et semoule	Frites	Carottes BIO vapeurs	Papillon BIO au beurre
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Rondelé			Emmental
Dessert	Kiwi	Ananas	Yaourt BIO	Tarte normande	Pomme BIO
				Gâteau au yaourt	

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

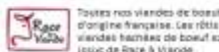
Entrée	***	Taboulé	Salade verte aux maïs	Endives BIO vinaigrette et dés de fromage BIO	Potage aux champignons BIO et croûtons
	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade de risetti		Chou blanc BIO vinaigrette et dés de fromage BIO	
Plat principal	Parmentier de poisson	Nuggets de blé	Omelette BIO nature	Lentilles	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Salade verte	Gratin de chou fleur	Frites	Carottes BIO vapeurs et riz	Papillon BIO au beurre

Goûter APS

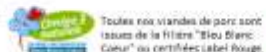
Goûter	Brûlée pépite - Lait BIO nature	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré
--------	---------------------------------	--------------------------------	--	--------------------------	---

Informations de la semaine

			Gâteau au yaourt maison pour Blanquefort, Parempuyre et le Pian Médoc.	
--	--	--	--	--



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis et viandes hachées de bœuf sont issus de Race à Viande.



Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Coeur" ou certifiées Label Rouge.



Toutes nos volailles (escalope, découpe, animal) sont certifiées Label Rouge.



Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).



Approvisionnement d'origine locale.



Préparation maison : une pâtisserie bio les 25 jours, deux fois par semaine.



30% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.



SIVOM DU HAUT MEDOC

Menus scolaires



2020 - Semaine n°06 du 03 au 09 Février

2020 - Semaine n°07 du 10 au 16 Février

	lundi 03/02	mardi 04/02	mercredi 05/02	jeudi 06/02	vendredi 07/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Salade de P. de terre au poisson	Salade verte au surimi	Rillettes de sardines	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou blanc BIO aux lardons
Plat principal	Wings de poulet	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf sauce bourguignon	Croq épinards	Chou chinois aux maïs Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Haricots beurre	Haricots blancs à la tomate	Gratin de carottes et panais	Penne rigate BIO	Purée d'épinards BIO au fromage fondu
Produit laitier	Tomme noire		St Nectaire		Saint Bricet
Dessert	Clémentines BIO	Yaourt BIO	Kiwi BIO	Fromage frais aromatisé	Crêpe de la Chandeleur
	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages BIO	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages	

	lundi 03/02	mardi 04/02	mercredi 05/02	jeudi 06/02	vendredi 07/02
Menu maternelle					
Entrée		Salade verte au surimi	Rillettes de sardines	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou blanc BIO et dés de fromage BIO
Plat principal	Wings de poulet	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf sauce bourguignon	Croq épinards	Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Haricots beurre et Pommes vapeurs	Haricots blancs à la tomate	Gratin de carottes et panais	Penne rigate BIO	Purée d'épinards BIO au fromage fondu
Produit laitier	Tomme noire		St Nectaire		
Dessert	Clémentines BIO	Yaourt BIO nature sucré	Kiwi BIO	Fromage frais aromatisé	Crêpe de la Chandeleur

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

	lundi 03/02	mardi 04/02	mercredi 05/02	jeudi 06/02	vendredi 07/02
Entrée	***	Salade verte au surimi	Rillettes de sardines	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou blanc BIO (et dés de fromage BIO pour les maternels)
Plat principal	Salade de P. de terre	Salade verte aux croûtons	Parmentier de légumes	Croq épinards	Chou chinois aux maïs Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Haricots beurre	***	***	Penne rigate BIO	Purée d'épinards BIO au fromage fondu

Goûter APS

Goûter	Pompe - Poudre de cacao - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt aromatisé	Brioche tressée - Jus de fruits	Pain - Beurre - Lait BIO nature
--------	--	--------------------------	---	---------------------------------	--

Informations de la semaine

LA CHANDELEUR

Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://sivomhautmedoc.cartelplus.web.fr/>

à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)

Menu self en élémentaire

	lundi 10/02	mardi 11/02	mercredi 12/02	jeudi 13/02	vendredi 14/02
Entrée	Radis beurre	Coleslaw BIO	Potage de légumes BIO	Salade verte vinaigrette et fromage râpé	Carottes BIO râpées vinaigrette
Plat principal	Colin meunière citron	Endives vinaigrette	Garniture bolognaise	Potée lorraine et ses légumes BIO	Sauté de veau chasseur
Accompagnement	Semoule BIO au jus	Petits pois au jus	Tortis BIO au beurre		Frites
Produit laitier	Edam		Cantal	Carré fromager	Pavé 1/2 sel
Dessert	Pomme BIO	Yaourt BIO aromatisé	Clémentines	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages BIO	Corbeille de fruits	Plateau de fromages	Plateau de fromages
				Tarte aux questches	Purée de fruits BIO
					Assortiment de fruits cuits

Menu maternelle

	lundi 10/02	mardi 11/02	mercredi 12/02	jeudi 13/02	vendredi 14/02
Entrée	Radis beurre	Coleslaw BIO	Potage de légumes BIO	Salade verte vinaigrette et dés de fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette et dés de fromage
Plat principal	Colin meunière citron	Endives vinaigrette	Garniture bolognaise	Potée lorraine et ses légumes BIO	Sauté de veau chasseur
Accompagnement	Semoule BIO au jus	Petits pois au jus	Tortis BIO au beurre		Frites
Produit laitier			Cantal		
Dessert	Pomme BIO	Yaourt BIO aromatisé	Clémentines	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages BIO	Corbeille de fruits	Plateau de fromages	Plateau de fromages
				Tarte aux questches	Purée de fruits BIO
					Assortiment de fruits cuits

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

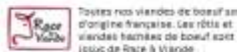
	lundi 10/02	mardi 11/02	mercredi 12/02	jeudi 13/02	vendredi 14/02
Entrée	Radis beurre	Coleslaw BIO	Potage de légumes BIO	Salade verte vinaigrette et fromage râpé	Carottes BIO râpées vinaigrette
Plat principal	Colin meunière citron	Endives vinaigrette	Omelette BIO au fromage	Soja BIO façon bolognaise	Filet de hoki sauce beurre blanc
Accompagnement	Semoule BIO au jus	Petits pois au jus	Tortis BIO au beurre		Croq épinards
Produit laitier			Cantal		
Dessert	Pomme BIO	Yaourt BIO aromatisé	Clémentines	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages BIO	Corbeille de fruits	Plateau de fromages	Plateau de fromages
				Tarte aux questches	Purée de fruits BIO
					Assortiment de fruits cuits

Goûter APS

Goûter	Pain - Confiture - Fruit	Chocolatine artisanale - Jus de fruits	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain - Fromage - Jus de fruits	Gaufre - Poudre de cacao - Lait BIO nature
--------	--------------------------	--	--	--------------------------------	---

Informations de la semaine

LA LORRAINE



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis et viandes hachées de bœuf sont issus de Race à Viande.



Toutes nos viandes de porc sont issues de la Filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge.



Toutes nos volailles (cailles, dindes, canards) sont certifiées Label Rouge.



Les filets de poisson (truite, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable et responsable IMCO.



Approvisionnement d'origine locale.



Préparation MAISON : une pâtisserie tous les 25 jours, tous nos painages.



30% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.



Mes menus respectent le savoir-faire des fruits et légumes.



SIVOM DU HAUT MEDOC

2020- Semaine n°08 du 17 au 23 Février

	lundi 17/02	mardi 18/02	mercredi 19/02	jeudi 20/02	vendredi 21/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Taboulé	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail	Chou chinois BIO vinaigrette
	Salade de risetti			Terrine de légumes maison	
Plat principal	Escalope de dinde moutarde	Rôti de bœuf ketchup	Omelette BIO	Filet de poisson frais sauce curry	Tartiflette
Accompagnement	Ratatouille BIO	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts	Riz BIO pilaf	
Produit laitier	Rondelé	Camembert BIO	Mimolette	Fromage fondu	
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat	Banane	Clémentines	Fromage blanc BIO au coulis
	Corbeille de fruits BIO	Assortiment de laitages	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

Menu maternelle

Entrée		Carottes BIO râpées vinaigrette et dés de fromage	Pizza au fromage		Chou chinois BIO vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde moutarde	Rôti de bœuf ketchup	Omelette BIO	Filet de poisson frais sauce curry	Tartiflette
Accompagnement	Ratatouille BIO	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts	Riz BIO pilaf	
Produit laitier	Rondelé		Mimolette	Fromage fondu	
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat	Banane	Clémentines	Fromage blanc BIO au coulis

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Taboulé	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pizza au fromage	***	Chou chinois BIO vinaigrette
	Salade de risetti			Terrine de légumes maison	
Plat principal	Colin meunière citron	Croq épinards	Omelette BIO	Filet de poisson frais sauce curry	Gratin aux P. de terre et fromage
Accompagnement	Ratatouille BIO	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts	Riz BIO pilaf	

Goûter APS

Goûter	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré	Brioche pépite - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Fruit
--------	--	--------------------------------	---	----------------------------------	--------------------------

Informations de la semaine

--	--	--	--	--

Menus scolaires



Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.cartelplus.web.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



2020- Semaine n°09 du 24 Février au 1er Mars - VACANCES SCOLAIRES

	lundi 24/02	mardi 25/02	mercredi 26/02	jeudi 27/02	vendredi 28/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Salade verte aux maïs	Salade de riz, dés de jambon, œuf, tomate	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Chou rouge BIO aux noix
	Salade verte aux croûtons	Salade de perles du japon			Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce citron	Penne à la napolitaine et fromage râpé	Rôti de veau forestier	Sauté de poulet caramel
Accompagnement	Lentilles BIO	Carottes au beurre		Gratin de brocolis BIO	Purée de P. de terre BIO
Produit laitier		Mi chèvre	Gouda BIO	Fromage fondu	
Dessert	Yaourt BIO	Orange BIO	Banane	Moelleux au chocolat	Crème anglaise façon milkshake
	Assortiment de laitages BIO	Corbeille de fruits BIO	Corbeille de fruits		

Menu maternelle

Entrée	Salade verte aux maïs	Salade de riz, dés de jambon, œuf, tomate	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Chou rouge BIO aux noix
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce citron	Penne à la napolitaine et fromage râpé	Rôti de veau forestier	Sauté de poulet caramel
Accompagnement	Lentilles BIO	Carotte au beurre		Gratin de brocolis BIO	Purée de P. de terre BIO
Produit laitier		Mi chèvre	Gouda BIO	Fromage fondu	
Dessert	Yaourt BIO	Orange BIO	Banane	Moelleux au chocolat	Crème anglaise façon milkshake

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

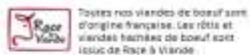
Entrée	Salade verte aux maïs	Salade de perles du japon	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Chou rouge BIO aux noix
	Salade verte aux croûtons	***			Chou blanc vinaigrette
Plat principal	Riz et lentilles	Filet de colin sauce citron	Penne à la napolitaine et fromage râpé	Nuggets de blé	Filet lieu sauce beurre citron
Accompagnement	***	Carottes au beurre		Gratin de brocolis BIO	Purée de P. de terre BIO

Goûter APS

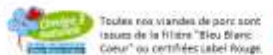
Goûter	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt aromatisé	Pompom - Poudre de cacao - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Fruit	Brioche tressée - Jus de fruits
--------	---------------------------------	---	--	--------------------------	---------------------------------

Informations de la semaine

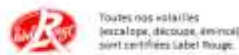
--	--	--	--	--



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôti et viande hachée de bœuf sont issus de Race à viande.



Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge.



Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.



Les filets de poisson (colin, saumon, carpi) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).



Approvisionnement d'origine locale.



Préparation Maison : une pâtisserie tous les 25 jours, tous nos porceges...



20% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.



SIVOM DU HAUT MEDOC

2020 - Semaine n°10 du 02 au 08 Mars - VACANCES SCOLAIRES

lundi 02/03 mardi 03/03 mercredi 04/03 jeudi 05/03 vendredi 06/03

Menu self en élémentaire

Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Rillettes de sardines	Potage butternut BIO et croûtons
Plat principal	Escalope de porc charcutière	Rôti de bœuf ketchup	Colin meunière citron	Cuisse de poulet BIO	Tarte au fromage
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz BIO créole	Haricots verts	Gratin dauphinois	Salade verte
Produit laitier	Tomme noire		St Nectaire	Mi chèvre	Tartare
Dessert	Pomme BIO Corbeille de fruits BIO	Fromage blanc BIO sucré Assortiment de laitages BIO	Semoule au lait chocolatée	Kiwi BIO Corbeille de fruits BIO	Ananas chantilly

Menu maternelle

Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Rillettes de sardines	Potage butternut BIO et croûtons
Plat principal	Escalope de porc charcutière	Rôti de bœuf ketchup	Colin meunière citron	Cuisse de poulet BIO	Tarte au fromage
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz BIO créole	Haricots verts	Gratin dauphinois	Salade verte
Produit laitier	Tomme noire		St Nectaire	Mi chèvre	Saint Bricet
Dessert	Pomme BIO	Fromage blanc BIO sucré	Semoule au lait chocolatée	Kiwi BIO	Ananas chantilly

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Rillettes de sardines	Potage butternut BIO et croûtons
Plat principal	Filet de merlu sauce crème	Omelette BIO ketchup	Colin meunière citron	Croq épinards	Tarte au fromage
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz BIO créole	Haricots verts	Gratin dauphinois	Salade verte

Goûter APS

Goûter	Gaufre - Poudre de cacao - Lait BIO nature	Pain - Fromage - Jus de fruits	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Chocolatine artisanale - Jus de fruits
--------	--	--------------------------------	--------------------------	---------------------------------	--

Informations de la semaine

--	--	--	--	--

Menus scolaires



Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://sivohautmedoc.carteplusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



2020- Semaine n°11 du 09 au 15 Mars

lundi 09/03 mardi 10/03 mercredi 11/03 jeudi 12/03 vendredi 13/03

Menu self en élémentaire

Entrée	Jambon blanc	Salade de pâtes au pesto rouge	Poireaux mimosas	Salade verte aux croûtons	Potage parmentier BIO et fromage râpé
Plat principal	Cœuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Parmentier de poisson	Rôti de porc à la normande	Steak grillé	Wings de poulet
Accompagnement	Salade verte	Chou fleur béchamel	Blé BIO au beurre	Haricots beurre	Carottes BIO fraîches
Produit laitier		Fraidou	Tomme grise	Camembert individuel	Emmental BIO
Dessert	Yaourt BIO aromatisé Assortiment de laitages BIO	Pomme BIO Corbeille de fruits BIO	Fruit BIO de saison Corbeille de fruits BIO	Tarte normande Gâteau au yaourt maison	Orange BIO Corbeille de fruits BIO

Menu maternelle

Entrée		Poireaux mimosas	Salade verte et dés de fromage	Potage parmentier BIO et fromage râpé
Plat principal	Parmentier de poisson	Rôti de porc à la normande	Steak grillé	Wings de poulet
Accompagnement		Chou fleur béchamel et pâtes	Blé BIO au beurre	Haricots beurre
Produit laitier	Yaourt BIO aromatisé	Fraidou	Tomme grise	Emmental BIO
Dessert	Kiwi BIO	Pomme BIO	Fruit BIO de saison	Tarte normande Gâteau au yaourt maison

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	***	Salade de pâtes au pesto rouge	Poireaux mimosas	Salade verte aux croûtons	Potage parmentier BIO et fromage râpé
Plat principal	Cœuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Ciafouts normand	Tajine de légumes	Filet de colin sauce beurre blanc	Croq épinards
Accompagnement	Salade verte	Chou fleur béchamel	Blé BIO au beurre	Haricots beurre	Carottes BIO fraîches

Goûter APS

Goûter	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré	Pain - Confiture - Fruit	Brioche pépite - Lait BIO nature
--------	--	--------------------------------	---	--------------------------	----------------------------------

Informations de la semaine

				Gâteau au yaourt maison pour le Taillan Médac, Ludon Médac et Bruges
--	--	--	--	--



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôties et viandes hachées de bœuf sont issues de Race à Viande.



Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Coeur" ou certifiées Label Rouge.



Toutes nos escalopes (escalope, découpe, amiral) sont certifiées Label Rouge.



Les filets de poisson (truit, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).



Approuvément d'origine locale.



Préparation Maison : une pâtisserie livrée les 25 jours, livrés sans produits.



30% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.