



Menus cantine scolaire






SIRP DU COUTACH

Menus été : semaine du 24 au 28 juin 2024



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-----------------|---|--|--|---|---|
| Entrée | Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M) | Salade de tomates, vinaigrette moutarde (M) | Salade de pois chiches Au cumin (M) | Cake moelleux aux olives (G,O,L) | Melon |
| Plat | Mitonné de porc à la provençale*  Gratin dauphinois (L) | Spaghettis 1/2 complets, (G) Sauce à la bolognaise  | Poulet mijoté au Thym  ALSH Légumes sautés Piémont Cévenol | Dhal de lentilles corail (O,G) Epinards à la crème | Blanquette de poisson (G, O, P, S)  Riz de Camargue façon Pilaf |
| Produit laitier | Gouda (L) | Fromage blanc (L) | Tomme (L) | Fromage frais aux fruits (L) | Brie (L) |
| Dessert | Compote de fruits | Nectarine | Pêche | Salade de fruits du moment | Tarte fine aux fruits de Saison (G, O, L, F) |

- Bio
- Bio et local

*Substitution, mitonné d'émincé végétal

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire







SIRP DU COUTACH

Menus été : semaine du 1^{er} au 05 juillet 2024



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| Entrée | Haricots verts en salade, vinaigrette aux herbes (M) | Meli mélo de melon et pastèque | Salade de tomates | Concombres en vinaigrette (M) | Emincé de chou en salade (M) |
| Plat | Mijoté de bœuf aux olives  Boullgour aux petits légumes (G) | Filet de poisson, sauce curry  Penne semi complets (G) | Hachis parmentier (L)  ALSH Piémont Cévenol | Sauté de porc aigre doux*  (G, O, P, S) Semoule de blé (G) | Chili sin carne (G, Cé) Riz de Camargue semi-complet (G) |
| Produit laitier | Yaourt (L) | Emmental (L) | Fromage blanc (L) | Crème dessert vanille (L) | Babybel (L) |
| Dessert | Banane | Compote | Abricot | Pomme | Brownie au chocolat noir, (G, O, L) |

- Bio
- Bio et local

* Substitution
Croustillant fromager

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



- Bio
- Bio et local

Menus été : semaine du 02 au 06 septembre 2024

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-----------------|--|--|---|--|--------------------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes, à la Niçoise (G, M) | Salade de saison Vinaigrette tomate (M) | Houmous Pain grillé (G) | Salade verte et concombre (M) | Salade de tomates, pesto de Provence |
| Plat | Saucisse grillée aux herbes* Légumes sautés | Sauté de volaille aux légumes Semoule (G) | Lasagnes de courgettes (G, O, L) ALSH Piémont Cévenol | Pavé de poisson sauce crème (L) Riz aux petits légumes (G) | Cheeseburger du chef (G,L) Frites |
| Produit laitier | Brie (L) | Yaourt (L) | Fromage frais (L) | Saint Paulin (L) | Emmental et cheddar (burger) (L) |
| Dessert | Melon | Pastèque | Salade de fruits | Tarte aux pommes | Compote de fruits de saison |



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

* Substitution Chipolata végétale

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH

- Bio
- Bio et local

Menus été : semaine du 09 au 13 septembre 2024

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-----------------|---|--------------------------------|--|--|--|
| Entrée | Salade de lentilles vertes (M) | Concombre en vinaigrette (M) | Salade verte et légumes à la croque (M) | Salade de tomates, filet d'huile d'olive | Melon |
| Plat | Poulet à la crème (L) Purée de carottes et pommes de terre | Lasagnes bolognaises (G, O, L) | Gardianne de taureau (G) Ecrasée de pommes de terre | Légumes en surprise, farce végétale (G,O,S) Riz de Camargue | Tagliatelles semi-complètes (G) sauce au saumon (L) |
| Produit laitier | Brie (L) | Tomme (L) | Tomme (L) | Yaourt (L) | Emmental (L) |
| Dessert | Banane | Abricot | Nectarine | Fondant intense au chocolat noir (G, O, L) | Compote de fruits de saison |



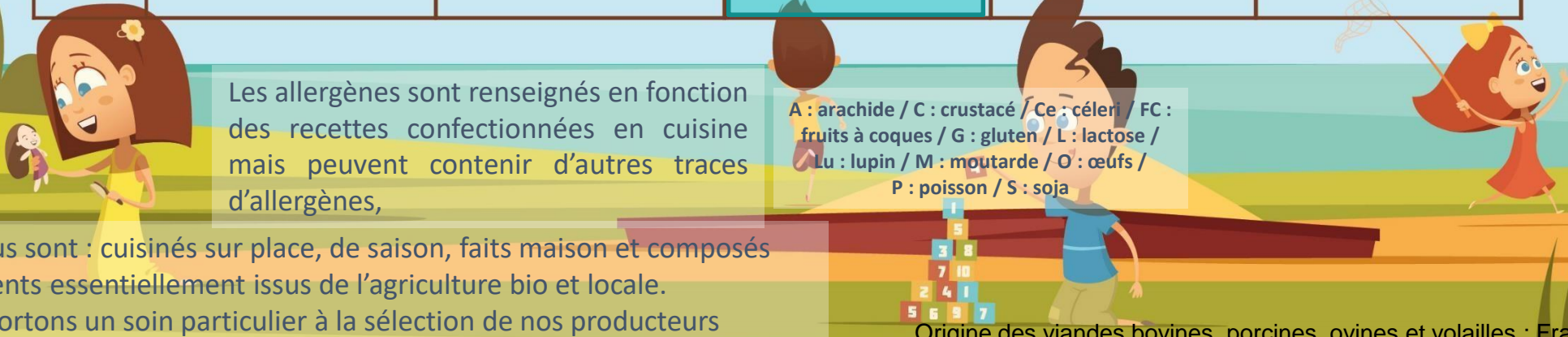
La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par EcoCert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





- Bio
- Bio et local

Menus été : semaine du 16 au 20 septembre 2024

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|------------------------|---|---|--|---|--|
| Entrée | Salade Grecque (M, L) | Tarte à l'oignon (G) | Concombre à la Bulgare (L) | Salade de riz à la Camarguaise (G,O,L) | Salade verte croutons vinaigrette (G,M) |
| Plat | Pâtes semi complètes aux légumes (G) Sauce tomate aux parfums du Sud (S) | Poisson à la Bordelaise (P, G) Ratatouille | Escalope de poulet marinée Pommes de terre ALSH Piémont Cévenol | Bœuf braisé aux olives (O,G) Courgettes aux herbes de Provence | Rôti de porc à la moutarde ancienne (M) Cœur de blé aux légumes (G) |
| Produit laitier | Liégeois (L) | Gouda (L) | Flan au caramel (O, L) | Buchette de chèvre (L) | Yaourt (L) |
| Dessert | Nage de fruits frais au parfum de citron vert | Pomme | Pastèque | Pêche | Crème aux œufs (O, L) |



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

*Substitution steak végétal

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

