



*Scolaires et centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil*

Photos non contractuelles

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Lundi de Pâques</b>	<b>Pomelos</b> Filet de poisson meunière Duo de courgettes béchamel Coulommiers <u>ou</u> Babybel® Pomme Granny ou Poire Conférence	<b>Salade de printemps</b> Sauté de dinde sauce barbecue Pommes countries Kiwi* AB	<b>Concombres à la feta</b> <u>ou</u> Tomates mozzarella Gigot sauce crème d'ail Pâtes* et carottes* AB Tarte au chocolat	<b>LE SIVURESC FAIT SON CINEMA!</b> Menu à thème n°4 Comédies LOL Envol pour « Rio » "La Ch'ti" Fricadelle La force de "Popeye" Yaourt Rigolo "Minions" cookie tout choco*
Goûter		Gaufre et orange	Pain / fromage fondu et compote	Brioche tranchée et banane	Pain / pâte à tartiner et poire
	<b>Quiche au potiron</b> Cuisse de poulet rôti Purée de petit pois Kiri® ou Pont l'Evêque Orange ou Ananas	<b>Salade blanche</b> <u>ou</u> Salade Micette Sauté de bœuf sauce provençale Bouquetière de légumes Banane* AB	<b>MENU BIO</b> Carottes râpées* Omelette (non bio) Quinoa* Petit suisse aromatisé*	<b>Sardines au beurre</b> Lasagnes à la bolognaise Yaourt au citron Fruits	<b>Velouté de châtaignes</b> Jambon blanc (1) <u>ou</u> Jambon de dinde Frites Saint Nectaire <u>ou</u> Cantal Compote pommes/fraises
Goûter	Semoule au lait et pomme	Pain / beurre et compote	Biscuits fourrés fraise et banane	Pain / chocolat et jus de fruits	Fromage blanc biscuits secs et orange
	<b>Pâté en croûte de volaille</b> Paupiette de veau sauce milanaise Lentilles* AB Petit Saint-Paulin à la coupe* Fruit	<b>Salade suisse</b> Galopin de dinde sauce dijonnaise Haricots verts maître d'hôtel Compote de pommes* AB	<b>Salade antiboise</b> Cordon bleu Nouilles* aux légumes* AB Fromage blanc vanille	<b>Salade de riz</b> Escalope sauce flamande Gratin de choux fleurs Fromage en coque Fruit* AB	<b>Céleris vinaigrette</b> Colombo de poisson Pommes de terre vapeur Faisselle* AB
Goûter	Pain / confiture et jus de fruits	Muffin au chocolat et orange	Pain / beurre et poire	Mini cake framboise et compote	Pain / carré frais et banane
	<b>Salade Toscane</b> Sauté de pintade sauce forestière Haricots blancs Fruit	<b>Salade d'endives</b> Blanquette de veau Carottes Vichy Yaourt aux fruits* AB	<b>MENU BIO</b> Salade piémontaise* Boulettes de bœuf* sauce piquante Blés tendres et courgettes* Camembert* Fruit*	<b>Tomates au surimi</b> Tajine de veau et ses légumes* AB Gouda* Fruit	<b>Carottes et maïs</b> Filet de poisson sauce escabèche Semoule et légumes* AB Yaourt à la vanille*
	Céréales et fruits secs	Pain / pâte à tartiner et pomme	Pain au lait et jus de fruits	Pain / confiture et orange	Gâteau marbré et poire

**Informations**

- \*Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Viande bovine française
- Eleveurs de Normandie, filière courte
- Poisson frais filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

**Nos salades et nos soupes:**

- **Salade de printemps:** radis, poivron jaune, tomate, olive noire
- **Salade blanche:** chou blanc émincé, dés d'emmental
- **Salade Micette:** chou blanc, carotte, dés d'emmental
- **Salade suisse:** salade mêlée, dés de gruyère
- **Salade antiboise:** tomate, thon, œuf dur, câpres, ciboulette, basilic, huile d'olive
- **Salade toscane:** pâte, tomate, poivron vert, thon, feta, olive noire
- **Salade piémontaise:** Pommes de terre, tomate, dés de dinde, œuf dur, cornichons, mayonnaise
- **Velouté de châtaignes:** pomme de terre, marron, lait et beurre

Toutes nos salades sont accompagnées de vinaigrette faite maison

**Nos sauces**

- **Sauce barbecue:** tomate concentrée, miel d'acacia, oignon, sauce Worcestershire, vinaigre d'alcool, fond brun
- **Sauce crème d'ail:** crème fraîche épaisse, ail haché, bouillon et fond blanc de volaille
- **Sauce provençale:** tomate pelée, tomate concentrée, huile d'olive, vin blanc, ail, basilic
- **Sauce milanaise:** tomate pelée et concentrée, champignon, oignon, ail, origan, fond brun
- **Sauce dijonnaise:** crème fraîche, bouillon de volaille, blanc de poireau, moutarde
- **Sauce flamande:** carotte, champignon, oignon, sucre, fond brun, bière
- **Sauce forestière:** champignon, crème fraîche, échalote, fond brun, vin blanc
- **Sauce piquante:** oignon, poivre, fond brun, vinaigre alcool, vin blanc, harissa
- **Sauce escabèche:** céleri branche, échalote, ail, fumet de poisson, fond blanc, vin blanc

• Pour des raisons indépendantes de notre volonté, 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.

• Un 2<sup>ème</sup> choix, lorsqu'il est mentionné par ou (entrée, fromage) et par fruits, est proposé sur les restaurants équipés d'un self.

• Une fiche d'information consommateur, intégrant les nouvelles mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration et consultable sur le site internet du SIVURESC. (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015)

(1) Une viande de substitution est prévu pour remplacer la viande de porc