



Du 29 novembre
au 3 décembre

Du 6 au 10

Du 13 au 17

Du 20 au 24
(vacances scolaires)

Du 27 au 31
(vacances scolaires)

Menus scolaires et centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	Carottes râpées à l'orange Jambon blanc ou blanc de poulet Coquillettes* sauce tomate* Yaourt fermier à la vanille	Menu végétarien Lentilles* vinaigrette Saucisse végétale Choux-fleurs à la béchamel Tomme noire des Pyrénées IGP Pomme golden HVE	Salade batavia Rôti de bœuf au jus Pommes rissolées & ketchup Bûche de chèvre Mousse au chocolat	Filet de poisson MSC sauce curry Semoule* Carré frais* Clémentines*	Crêpe au fromage Escalope viennoise Purée de courgettes Cubes d'ananas
	Pain au lait, lait et clémentines	Pain / miel, briquette de lait chocolat	Barre de céréales chocolat, lait et poire	Pain / confiture, lait et coupelle de fruits	Moelleux aux pommes et yaourt fruits mixés
Goûter	Salade de pâtes* Colin d'Alaska pané MSC Epinards ⁽¹⁾ à la béchamel Semoule au lait	Haricots verts à la vinaigrette Emincé de bœuf aux oignons Petits pois* - carottes* Fromage fondu* Moelleux au chocolat	Betteraves ⁽¹⁾ mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate Riz Basmati Camembert* Fruit de saison	Menu végétarien Céleris rémoulade* Omelette au fromage* Frites & ketchup Fromage blanc nature*	Potage de potiron Rôti de dinde & mayonnaise Brocolis ⁽¹⁾ au beurre Saint Paulin* Banane*
	Pain / pâte à tartiner, lait et pomme	Brioche pépites chocolat*, lait et poire	Pain/beurre, lait et compote pomme-fraise	Quatre-quarts, lait et raisin	Pain / barre de chocolat et jus multivitamines
Goûter	Menu végétarien Laitue Pâtes ⁽¹⁾ locales façon bolognaise végétarienne (égrené de soja bio) Saint Nectaire AOP Compote pomme*-abricot*	Carottes râpées vinaigrette Poulet* rôti Blés tendres* sauce tomate* Crème dessert vanille*	Taboulé Blanquette de veau Carottes à la crème Carré de l'Est Banane	Menu de Noël Pavé de saumon sauce beurre blanc Pommes de terre Grenaille Fromage l'Ortolan Mini choux fourrés crème enrobés chocolat et noisettes Jus multivitamines	Segments de pomelos Escalope de dinde sauce forestière Purée de légumes Petit suisse*
	Palmiers, lait et poire	Pain / confiture, lait et pomme golden HVE	Biscuits fourrés chocolat et lait aromatisé	Pain / miel lait et clémentines	Pain au chocolat, lait et coupelle de fruits
Goûter	Menu végétarien Lentilles* vinaigrette Nuggets végétales Haricots verts à la provençale Riz au lait	Coleslaw sauce cocktail Rôti de porc ou rôti de veau à la crème Haricots blancs Cantal AOP Fruit de saison	Salade de pâtes perles marine Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise Beignets de salsifis Yaourt aromatisé fruit	Tarte chèvre et tomate Omelette* Riz* Coulommiers* Pomme*	Salade façon Caesar au parmesan Poêlée de poisson mariné (Lieu noir, moules et marinade) Méli-mélo de légumes Fromage fouetté Chanteneige Cookie pépites chocolat
	Pain / pâte à tartiner, lait et litchis	Pétales chocolat, lait, compote pomme-poire*	Pain / fromage fondu* et orange	Gaufre poudrée, lait et coupelle de fruits	Pain/barre de chocolat, et yaourt nature*
Goûter	Roulé au fromage Sauté d'agneau* sauce paprika Petits pois Mini Babybel® Clémentines	Menu végétarien Carottes râpées à l'orange Emincé de volaille goût kebab Macaronis* à la tomate* Yaourt au citron*	Céleris rémoulade Pizza au fromage* Laitue Port Salut Litchis	Filet de poisson MSC sauce ail et fines herbes Purée de potiron Pointe de Brie* Tarte croisillon au chocolat	Batavia Fish burger Frites & ketchup Milkshake vanille
	Donut et fromage blanc*	Pain / beurre, lait et poire	Crêpe chocolat, lait et compote fraise cassis*	Pain / confiture, lait et banane	Savaroise, lait et pomme golden HVE

Informations
produits

*Issu de l'Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Label Rouge HVE Haute Valeur Environnementale Filière pêche durable Filière Bleu-Blanc-Cœur (1) Cultivées sur des exploitations avec Certification Environnementale niveau 2

Informations

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- **Un second choix**, mentionné par ou (pour l'entrée et le fromage) et par fruits est proposé sur les restaurants scolaires équipés d'un self.
- **Une fiche d'information consommateur**, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles) pour les déjeuners et goûters est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.

Le SIVURESC, syndicat intercommunal de restauration des villes du Blanc-Mesnil et de Pantin, est certifié ISO 9001:2015



Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : www.sivuresc.org ou Facebook



SIVURESC
la cuisine en mouvement