

du 4 au 8 février

du 11 au 15 février

du 18 au 22 février

du 24 au 28 février
(vacances scolaires)



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

Photos non contractuelles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU BIO	<p>Carottes râpées* vinaigrette Boulettes de bœuf* sauce napolitaine Blés tendres et dés de courgettes Yaourt aromatisé à la vanille*</p>	<p>Crêpe au fromage Escalope viennoise Haricots beurre Petit Louis <u>ou</u> Fromage fondu Pommes</p>	<p>Salade Coleslaw Paleron sauce écarlate Choux fleurs en béchamel Yaourt mixé aux fruits</p>	<p>Concombres dés de feta <u>ou</u> Tomates mozzarella Filet de poisson sauce crustacés Riz* pilaf Ananas <u>ou</u> Pomme</p>	<p>Menu "Bon pour moi et ma planète" Betteraves* vinaigrette Farfalettes aux légumes (plat complet végétarien) Comté AOP Poire origine locale</p>
III	Pain/beurre et fruit	Gaufre et compote	Pain/carré frais et fruit	Biscuits secs et yaourt aromatisé vanille	Pain/pâte à tartiner et briquette de lait vanille
	<p>Salade iceberg Galopin de veau sauce dijonnaise Purée de légumes Coulommiers <u>ou</u> Pointe de Brie Eclair au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage Tajine de bœuf et ses légumes Orange maltaise <u>ou</u> clémentine</p>	<p>Salade de pommes de terre au thon Filet de poisson sauce hollandaise Epinards au beurre Fromage blanc*</p>	<p>Râpés de céleris raves (mayonnaise au fromage blanc) <u>ou</u> Concombres vinaigrette Hachis Parmentier Yaourt aromatisé à la fraise* Pommes origine locale</p>	<p>Potage crécy Jambon blanc ⁽¹⁾ <u>ou</u> jambon de dinde Frites Edam <u>ou</u> Gouda Kiwi <u>ou</u> Banane</p>
Goûter	Barre de céréales et fruit	Pain/barre de chocolat et jus de fruits	Cookies et yaourt nature	Pain/confiture et fruit	Brioche nature et salade de fruits
	<p>Salade de tomates <u>ou</u> Salade malgache Sauté de dinde sauce vallée d'Auge Brocolis Flan vanille*</p>	<p>Salade de blés* tendres Œufs* durs sauce aurore Carottes* à la crème Emmental* Fruit*</p>	<p>Choux blancs râpés Filet de poisson sauce Dugleré Pâtes* au gruyère* Compote de pomme-poire</p>	<p>Salade d'endives Massala de veau Purée Yaourt à boire</p>	<p>Menu "Bon pour moi et ma planète" Duo de carottes orange et jaune Boulettes de soja sauce tomate Gratin de légumes Cantal AOP Fruit origine locale</p>
Goûter	Pain/fromage fondu et fruit	Moelleux au fromage blanc et compote	Pain/beurre et fruit	Madeleine fourrée à la fraise et fruit	Pain/pâte à tartiner et jus de fruits
	<p>Salade composée Poulet rôti labellisé Riz* ratatouille* Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Râpés de céleris raves (mayonnaise au fromage blanc) Filet de poisson sauce rouille Quinoa* Crème dessert vanille*</p>	<p>Salade de pâtes risoni Boulettes de bœuf sauce curry Pommes de terre et salsifis Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux Quenelles de brochets sauce Nantua Juliennes de légumes Petit suisse aromatisé* Fruit de saison</p>	<p>1^{er} mars Concombres à la grecque Navarin d'agneau Printanière de légumes Mini Babybel® Compote pommes cassis</p>
	Muffin au chocolat et petit suisse	Pain/confiture et fruit	Biscuits fourrés à la vanille et yaourt à boire	Pain/barre de chocolat et briquette de lait fraise	Pompon au chocolat et fruit

Informations produits

AB *Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)
Poisson filière pêche durable
Filière Bleu Blanc Cœur
Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

afao ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION
SIVURESC établissement certifié ISO 9001

Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise faite maison et nos potages sont également fait maison

- Salade Coleslaw** : chou blanc, oignon, carotte, sauce cocktail maison
- Salade malgache** : riz, chou blanc, carotte éboutée, oignon, ananas, raisin blanc.
- Salade de blés tendres** : blé tendre, tomate, olives, persil
- Salade de pâtes risoni** : pâtes, tomate, feta, basilic, vinaigrette à l'huile d'olive maison.
- Salade composée** : tomate, mais, cœur de palmier.
- Vinaigrette maison** : Huile de tournesol ou huile d'olive selon recette, moutarde, vinaigre, sel.
- Potage Crécy** : Carotte, pomme de terre, beurre
- Velouté de poireaux** : Pomme de terre, poireaux, beurre

- Sauce napolitaine**: tomate concentrée et pelée, courgettes, oignons, ail, basilic, huile d'olive, fond brun.
- Sauce normande** : champignons, crème fraîche, échalote, vin blanc, fond brun
- Sauce Vallée d'Auge**: crème fraîche, jus de pomme, pomme en cube, fond blanc, margarine, bouillon de volaille, cidre.
- Sauce aurore** : béchamel maison et tomate concentré
- Sauce Dugleré**: tomate pelée, oignons, huile d'olive, ail, fumet de poisson, vin blanc et persil.
- Sauce dijonnaise** : blanc de poireau, crème fraîche, moutarde, fond de volaille
- Sauce Nantua**: Tomate concentré, fumet de poisson, huile d'olive, sauce à l'armoricaine, échalote.
- Sauce curry**: oignon, crème fraîche, pomme en cube, tomate pelé, bouillon de volaille, noix de coco râpé, banane, curry doux, fond brun.

Farfalettes aux légumes : farfalles aux œufs, carottes jaunes et courgettes vertes râpées, nappées béchamel au reblochon AOC

*** issu de l'Agriculture biologique**

- 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^{ème} 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⁾ Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc