



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



Du 1^{er} au 5
(vacances scolaires)

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉRIÉ Toussaint	Carottes râpées à l'orange Sauté de dinde sauce dijonnaise Pommes de terre persillées Tomme noire des Pyrénées IGP Compote pomme-poire*	Menu végétarien Salade façon Caesar au parmesan Chili végétarien (égréné de soja*) Riz* Flan chocolat	Emincé de bœuf sauce thai Semoule* Fromage "Le Petit Moulé" Brownies et crème anglaise	Endives vinaigrette Poêlée gourmande de poisson mariné Purée de potiron Yaourt nature* Prunes
	Pain / confiture, lait et pomme	Pain au chocolat, lait et orange	Pain / pâte à tartiner*, lait et poire	Petits beurre* et fromage blanc vanille

Du 8 au 12

Goûter

Betteraves ⁽¹⁾ sauce au fromage blanc Raviolis au saumon Fromage fouetté Chanteneige Fruit de saison*	Céleris rémoulade Filet de poisson MSC sauce beurre blanc Pommes "Smile" Yaourt au citron*	Taboulé Sauté d'agneau* sauce au curry Petits pois* cuisinés Camembert* Banane	FÉRIÉ Armistice 1918	Salade de pommes de terre au surimi Rôti de dinde au jus Epinards ⁽¹⁾ béchamel Comté AOP Tarte aux pommes
Pain / beurre et briquette lait arôme vanille	Biscuits nappés chocolat*, lait et kiwi	Pain/barre de chocolat et jus de pommes		Pain/miel, lait et compote pomme-banane*

Du 15 au 19

Goûter

Carottes râpées* vinaigrette Poulet rôti* sauce crème Blés* Petit suisse aromatisé*	Menu végétarien Potage de chou-fleur Lasagnes végétariennes aux légumes Fromage fondu* Pomme*	Choux blancs vinaigrette Sauté de bœuf sauce paprika Purée de carottes Coulommiers* Compotes de pommes HVE	Batavia vinaigrette Omelette au fromage* Macaronis* à la tomate* Fromage blanc*	Filet de poisson MSC sauce Nantua Beignets de salsifis Saint Paulin* Cubes d'ananas
Gâteau marbré, lait et orange	Pain/confiture, yaourt à boire pêche-abricot	Gaufre liégeoise, lait et raisin blanc	Pain / miel et briquette lait aromatisé fraise	Palets pur beurre et riz au lait

Du 22 au 26

Goûter

Mortadelle ou Roulade de volaille aux olives Quenelles de brochet sauce aurore Brocolis Saint Nectaire AOP Clémentines	Coleslaw Sauté de veau aux oignons Pommes de terre et légumes* en gratin Crème dessert vanille*	Potage de courgettes Pépites de colin MSC meunière Haricots beurre ⁽¹⁾ cuisinés Riz au lait	MENU A T H E M E Contes et légendes du monde n°2 "Quand les contes d'Afrique de l'Ouest s'invitent à table" Salade verte et maïs Poulet Yassa Mini Babybel® au chèvre Pavé coco cacao	Menu végétarien Macédoine mayonnaise Emincés de blés et pois sauce crème Purée Emmental* Banane*
Pain/confiture et jus de raisin	Mini roulé chocolat, lait et pomme HVE	Pain / barre de chocolat, lait et kiwi vert	Madeline*, lait et poire conférence	Pain/beurre, lait et compote pomme-framboise

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

