

Novembre 2019

du lundi 4 au
vendredi 8 novembre

Du 11 au 15 novembre

Du 18 au 22 novembre

Du 25 au 29 novembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange OU céleris raves râpés mayonnaise au fromage blanc Omelette aux herbes Riz* à la tomate*  Yaourt à boire	Dés de betteraves*  vinaigrette Lasagnes ricotta-épinards Cantal OU Comté AOP  Fruits de saison origine locale 	Potage de légumes Poulet rôti label  Gratin de légumes Fromage Kidiboo® Fruit de saison	Concombres bulgare OU salade de tomates Sauté de bœuf à la mexicaine  Haricots blancs Bonbel® OU Saint Paulin Fruits de saison	Salade blanche OU salade Micette Filet de poisson meunière Brocolis*  Pâtisserie
Goûter Céréales, lait et fruit	Pain / beurre et compote	Quatre quarts et fruits secs	Pain / miel et yaourt à boire	Crêpe et fruit
FÉRIÉ	Pâté en croûte de porc OU pâté de volaille Filet de poisson sauce crustacés  Purée de potiron Camembert OU Mini Roitelet® Fruits de saison	Tarte au fromage Blanquette de veau Carottes*  Semoule au lait	Salade verte et tomates Parmentier de poisson Pont-l'évêque  OU Rouy à la coupe Compote pommes-abricots* 	Potage Saint Germain Riz* texan <i>(Riz, haché de soja, tomates, champignons)</i> Yaourt* arome naturel fraise 
Goûter Barre de céréales et fruit	Biscuits nappés au chocolat et petit suisse nature	Pain / pâte à tartiner et fruit	Brioche nature et fruit	Pain / fromage frais et fruit
MENU BIO Carottes râpées* à la vinaigrette Boulettes de bœuf* sauce provençale Pâtes* à la crème de champignons Crème dessert chocolat*	Salade de pommes terre jurassienne OU salade de riz aux 3 fromages Navarin d'agneau Haricots beurre sauce soubise Fruits de saison	Concombres à la vinaigrette Filet de poisson sauce aigre douce  Epinards*  Saint Nectaire AOP  Flan pâtissier	Salade d'endives aux noix Beignets de calamar Gratin de courgettes Petit suisse aromatisé* 	SUR LES TRACES DE CHRISTOPHE COLOMB <i>Guacamole et tortilla chips</i> <i>Poulet à la cubaine</i> <i>Riz* aux maïs</i> <i>Yaourt mixé à la banane</i> <i>Moelleux au chocolat</i>
Goûter Pain / beurre et fruit	Pain / barre de chocolat et jus de fruits	Gaufre et fruit	Pain / confiture et fruit	Brioche pépites de chocolat et fruit
Salade composée OU tomates au pistou Sauté de porc sauce diable OU sauté de dinde  Pommes noisette Flan vanille* 	Crêpes aux champignons Bœuf aux oignons  Petits pois bonne femme Pointe de Brie OU Carré de l'Est à la coupe Fruits de saison origine locale 	Salade suisse Filet de poisson sauce miel et curry  Riz* au romarin  Compote pommes-bananes* 	Menu "Bon pour moi et ma planète" Choux rouges râpés Croustillant au fromage Duo de lentilles* carottes*  Fromage blanc* 	MENU BIO Œufs durs* et mayonnaise Saucisse de volaille* Poêlée de légumes* Emmental* Fruit*
Pain / beurre et fruit	Madeleine longue et yaourt velouté fruits	Pain / miel et fruit	Moelleux chocolat et fruit	Pain / pâte à tartiner et briquette de lait

Informations produits

 *Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée 
Produit Label Rouge 
Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie) 
Poisson filière pêche durable 
Filière Bleu Blanc Cœur 
Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée 
SIVURESC établissement certifié ISO 9001 

Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison:
Vinaigrette maison : Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde, vinaigre, sel.
Salade composée : Tomate, maïs, cœur de palmier sur salade verte
Salade Micette : chou blanc, carotte et dés d'emmental
Salade blanche : Chou blanc, dés d'emmental
Salade de riz aux trois fromages : riz, dés de mimolette, emmental et cantal, échalote, persil
Salade Suisse : Salade verte, dés de gruyère
Salade de pomme de terre jurassienne : Pomme de terre, maïs, emmental, échalote
Soupe maison
Potage aux légumes : Pomme de terre, mélange de légumes spécial potage, beurre
Potage Saint Germain : Pois cassés, oignon, pomme de terre et beurre

Sauce espagnole : tomate concentrée, carotte, oignon, ail, fond brun
Sauce diable : tomate concentrée, échalote, vin blanc, vinaigre d'alcool, estragon, poivre, farine, margarine, fond brun.
Sauce crustacés : Concentré de tomate, margarine, échalote, ail, crème fraîche, huile d'olive, sauce crustacés armoricaine.
Sauce aigre douce : tomates concentrées, sucre, vinaigre, échalotes, fond brun
Sauce miel et curry : miel, curry, fumet de poisson, margarine

* produit 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.
Le lait y est systématiquement proposé.
Une fiche d'information consommateur, intégrant les nouvelles mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et consultable sur le site internet du SIVURESC.

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