

du lundi 4 au vendredi 8 novembre

Du 11 au 15 novembre



Du 25 au 29 novembre

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

Carottes râpées à l'orange Dés de betteraves* ou céleris raves râpés mayonnaise vinaigrette au fromage blanc Lasagnes ricotta-épinards **Omelette aux herbes** Riz* à la tomate* AB Cantal ou Comté AOP Yaourt à boire

Lundi

Céréales, lait et fruit

FÉRIÉ

Carottes râpées*

à la vinaigrette

Boulettes de bœuf*

sauce provençale

Pâtes*

à la crème de champignons

Crème dessert chocolat*

Barre de céréales et fruit

Salade composée

ou tomates au pistou

ou **sauté de dinde**

Pommes noisette

Pain / beurre et fruit

Sauté de porc sauce diable

Flan vanille*

Fruits de saison origine locale

Mardi

Pain / beurre et compote

Pâté en croûte de porc

ou **pâté de volaille**

Filet de poisson

sauce crustacés

Purée de potiron

Camembert ou Mini Roitelet®

Fruits de saison

Biscuits nappés au chocolat et petit suisse nature

Salade de pommes terre jurassienne

ou **salade de riz aux 3 fromages**

Navarin d'agneau

Haricots beurre

sauce soubise

Fruits de saison

Pain / barre de chocolat et jus de fruits

Crêpes aux champignons

Bœuf aux oignons

Petits pois bonne femme

Pointe de Brie ou Carré de l'Est

à la coupe

Madeleine longue et vaourt velouté fruits

Fruits de saison origine locale

Potage de légumes Poulet rôti label Gratin de légumes Fromage Kidiboo® Fruit de saison

Mercredi

Haricots blancs Bonbel® <u>ou</u> Saint Paulin Fruits de saison

Pain / miel et yaourt à boire

Salade verte et tomates

Teudi

Concombres bulgare

ou salade de tomates

Sauté de bœuf

à la mexicaine

Salade blanche ou **salade Micette** Filet de poisson meunière Brocolis* AB **Pâtisserie**

Vendredi

Quatre quarts et fruits secs

Tarte au fromage Blanquette de veau Carottes* AB

Semoule au lait

Pain / pâte à tartiner et fruit

Parmentier de poisson Pont-l'évêque ou Rouy à la coupe

Compote pommes-abricots*

Menu "Bon pour moi et ma planète" **Potage Saint Germain** Riz* texan

(Riz, haché de soja, tomates, champignons)

Crêpe et fruit

Yaourt* arome naturel fraise

Brioche nature et fruit Pain / fromage frais et fruit

Concombres à la vinaigrette

Filet de poisson sauce aigre douce

Epinards* AB

Saint Nectaire AOP Flan pâtissier

Gaufre et fruit

Salade suisse

Filet de poisson

sauce miel et curry

Riz* au romarin 🕸

Compote pommes-bananes*

Pain / miel et fruit

Salade d'endives aux noix Beignets de calamar **Gratin de courgettes** Petit suisse aromatisé*



SUR LES TRACES DE CHRISTOPHE COLOMB

Guacamole et tortilla chips Poulet à la cubaine Ríz* aux maïs Yaourt mixé à la banane Moelleux au chocolat

Brioche pépites de chocolat et fruit

Pain / confiture et fruit

g Menu Bon pour moi et ma planète"

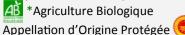
Choux rouges râpés Croustillant au fromage **Duo de lentilles* carottes*** AB Fromage blanc* AB

Moelleux chocolat et fruit

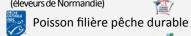
Œufs durs* et mayonnaise Saucisse de volaille* Poêlée de légumes* Emmental* Fruit*

Pain / pâte à tartiner et briquette de lait

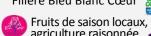
Informations produits



 Produit Label Rouge Viande de bœuf origine France









Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison: <u>Vinaigrette maison</u>: Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde,

- 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,

- 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
- 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.



ΑB