



Du 30 août
au 3 septembre

Du 6 au 10
septembre

Du 13 au 17
septembre

Du 20 au 24
septembre

Du 27 septembre
au 1^{er} octobre

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves* vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Riz* créole Yaourt au citron* Pastèque Goûter : Pain / barre de chocolat au lait et crème chocolat	Melon Rôti de dinde Salade de pâtes* torsade Kiri® Compote de pommes* Donut, lait et prune rouge	Blés* aux dés de feta Sauté de bœuf sauce barbecue Brocolis en gratin Eclair au chocolat Pain / pâte à tartiner, lait et poire	Menu végétarien Tomates sauce cocktail Omelette* Frites & ketchup Semoule au lait Bonne rentrée Sablés de Retz, lait et kiwi vert	Filet de poisson MSC sauce ail et fines herbes Purée Crécy Saint Paulin* (1) Banane Pain / fromage fondu* et jus de pomme
	Menu végétarien Carottes râpées* à l'orange Nuggets de blés Choux fleurs béchamel Comté AOP Pomme Gala Goûter : Moelleux chocolat, lait et coupelle de fruits	Pastèque Emincés de poulet sauce aigre douce Semoule* Crème dessert chocolat* Pain / beurre, lait et prune jaune	Salade de perles marines Rôti de veau Gratin de légumes Mini Babybel® à l'emmental Fruit de saison Pain au chocolat et yaourt mixé aux fruits	Pizza au thon Haricots verts en salade Camembert* Flan pâtissier Pain / miel, lait et orange	Concombres vinaigrette Gratin de poisson MSC Riz* Fromage blanc nature* Crêpe chocolat, lait et compote pomme abricot*
	Menu végétarien Salade iceberg Pâtes HVE façon bolognaise* végétarienne Carré frais* Cubes d'ananas Goûter : Pain / confiture et yaourt à boire abricot	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Epinards* à la béchamel Glace Gaufre poudrée, lait et poire conférence	Lentilles* vinaigrette Blanquette de dinde Petits pois cuisinés Riz au lait Pain / barre de chocolat, lait et pomme golden HVE	Tomates* vinaigrette Sauté d'agneau* sauce paprika Pommes de terre persillées Fromage Galet de la Loire Chou fourré chocolat Barre de céréales chocolat, lait et prune	Salade de blés* au thon Chipolata <u>ou</u> Saucisse de volaille Purée de légumes verts* Saint Paulin* Fruit* de saison Pain / pâte à tartiner, lait et compote fraise
	Pizza aux légumes* Manchons de poulet panés & ketchup Brocolis Bûche de chèvre Fruit de saison Goûter : Mini roulé fraise et fromage blanc*	Menu végétarien Macédoine mayonnaise Omelette au fromage* Blés* à la tomate* Petit suisse* Pain / carré frais et jus de fruits	Melon Emincés de bœuf aux oignons Beignets de salsifis Mimolette Compote pomme framboise Brioche pépites de chocolat* , lait et fruit	Filet de poisson MSC sauce citron Riz basmati Tomme noire des Pyrénées IGP Fruit de saison Pain / beurre et briquette de lait vanille	Contes et légendes du monde n°1 "L'odyssée d'Ulysse" Salade grecque Beignets de calamars sauce tartare Pâtes torsades* Tarte au citron Moelleux au fromage blanc, lait et fruit
	Betteraves ⁽¹⁾ vinaigrette Boulettes de bœuf* sauce tomate* Semoule* Emmental* Fruit* de saison Goûter : Pain / miel, lait et compote pomme poire*	Carottes vinaigrette <u>ou</u> Céleris rémoulade Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise Pommes noisette Flan vanille* Céréales Miel Pops, lait et abricots secs	Roulé au fromage Filet de poisson MSC sauce rouille Courgettes béchamel Fromage fondu* Fruit de saison Pain / confiture et yaourt à boire fraise	Concombres à la crème Tajine de veau Haricots blancs à la tomate Yaourt aromatisé aux fruits Palets pur beurre et semoule au lait	Menu végétarien Saucisse végétale Gratin de légumes Pont l'Evêque AOP Compote de pommes HVE Pain / barre de chocolat, lait et fruit

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 Certification Environnementale niveaux 2 et 3

Informations

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- Une fiche d'information consommateur, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles) 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

SIVURESC
la cuisine en mouvement



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

