

Menus scolaires et centres de loisirs du Blanc-Mesnil

Janvier 2020

Du 30 décembre 2019
au 3 janvier 2020
(vacances scolaires)

Du 6 au 10 janvier

Du 13 au 17 janvier

Du 20 au 24 janvier

Du 27 au 31 janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts en salade Galopin sauce napolitaine Frites* au four Mimolette Clémentines <i>Petits sablés et crème dessert vanille</i>	Salade Micette Sauté de mouton <i>sauce paprika</i> Petit pois à la française Tarte aux pommes <i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i>	Férié Très bonne année 2020	Salade russe Tortilla Ratatouille* AB Tomme noire Orange <i>Pain/ miel et compote</i>	Roulé au fromage Gratin de poisson Brocolis Milkshake chocolat maison Banane <i>Pain au chocolat et fruit</i>
Salade mêlée Parmentier de poisson Mini Babybel® Orange <i>Pain / confiture et fruit</i>	Salade de pommes de terre OU Taboulé Escalope viennoise Épinards béchamel* Pointe de Brie OU Chèvre Poire OU Pomme origine locale 	MENU BIO Carottes râpées* vinaigrette Sauté de dinde* <i>sauce tomate*</i> Blés* tendres Carré frais* Banane* 	Menu "Bon pour moi et ma planète" Betteraves vinaigrette Croûtin du soleil <i>(préparation de soja, blé et tomate)</i> et son riz* à la tomate* Kiri® Compote de pommes <i>Brioche pépites de chocolat et salade de fruits</i>	Choux blancs en salade OU Choux rouges au fromage blanc Filet de poisson <i>sauce armoricaine</i> Beignets de salsifis Petits suisse* AB Galette des Rois <i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i>
MENU BIO Céleris raves rémoulade* AB Poulet rôti* Lentilles* Edam* Compote pommes bananes* <i>Flan pâtissier et fruit</i>	Crêpe au fromage Navarin d'agneau Haricots beurre Fruits de saison <i>Pain / fromage fondu et yaourt à boire</i>	Concombres vinaigrette Filet de poisson <i>sauce aux crevettes</i> Coquille au beurre* AB Yaourt aromatisé aux fruits* AB	Salade Coleslaw OU Tomates au basilic Omelette au fromage Frites* au four AB Pont-l'Évêque OU Reblochon Fruits de saison <i>Pain/ beurre et compote</i>	Potage de légumes Rôti de bœuf Choux fleur au gratin* AB Carré de l'Est OU Coulommiers Eclair au chocolat <i>Brioche tressé et fruit</i>
MENU BIO Betteraves vinaigrette* Boulettes de bœuf* <i>sauce tomate*</i> Semoule* Fromage blanc fraise* AB <i>Pain / miel et fruit</i>	Salade de riz OU salade de pommes de terre Sauté de veau <i>sauce forestière</i> Petit pois et carottes Cantal OU Comté AOP Fruits origine locale 	Tomates mozzarella Filet de poisson <i>sauce hollandaise</i> Gratin de légumes Crème dessert chocolat* AB <i>Pain / confiture et fruit</i>	Carottes râpées vinaigrette OU céleris raves vinaigrette Cordon bleu Purée de potiron Yaourt aux fruits* <i>Céréales/ lait et fruit</i>	 SUR LES TRACES DE AMERIGO VESPUCCI Salade César Chili con soja Riz* Yaourt saveur noix de coco Beignet d'ananas <i>Pain / barre de chocolat et fruit</i>
MENU BIO Pizza au fromage* Œufs durs* <i>sauce aurore</i> Carottes* à la crème Emmental* AB Fruit* <i>Sablés pur beurre et compote</i>	Salade Iceberg Sauté d'agneau <i>aux herbes</i> Haricots verts* maître d'hôtel AB Fromage frais de chèvre Flan pâtissier <i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i>	Macédoine de légumes à la mayonnaise Lasagnes de saumon Camembert* AB Fruit de saison <i>Donut et briquette de lait</i>	Velouté de poireaux Jambon blanc OU jambon de dinde Quinoa* <i>sauce tomate* AB</i> Riz au lait <i>Pain / carré frais et fruit</i>	Pomelos Paëlla de la mer <i>(riz bio* et filet de poisson MSC)</i> Petit suisse chocolat <i>Gaufre flash poudrée et fruit</i>

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.

- Sauce tomate**: tomate, oignons, carottes, margarine, huile d'olive, basilic, origan, farine, laurier, sucre, ail.
- Sauce forestière** : Champignons, crème fraîche, échalote, vin blanc, margarine, farine, fond brun.
- Sauce armoricaine** : concentré de tomate, crème fraîche, échalote, ail, base sauce crustacés, fumet de poisson, vin blanc, farine, margarine
- Sauce hollandaise**: Beurre, échalote, vin, fumet de poisson, margarine, farine, spigol et jus de citron.
- Sauce aux crevettes**: crevettes, crème fraîche, échalote, margarine, tomate, farine, fumet de poisson.
- Sauce Aurore**: Margarine, farine, crème fraîche, lait en poudre, tomate, fumet de poisson.

Chili con soja: Haché de soja, haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, oignons, huile d'olive, chili en poudre, paprika + riz créole.

Soupes maison

- Potage aux légumes** : Pomme de terre, mélange de légumes spécial potage, beurre
- Velouté de poireaux**: Pomme de terre, poireaux, beurre

* 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.