



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU BIO	<p>Salade mexicaine ou salade soissonnaise Fricadelle de bœuf sauce tomate Haricots beurre Gouda* Pomme Honeycrisp locale ou Orange</p> <p>Pain / carré frais et jus de fruit</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de veau aux olives Poêlée de légumes Rouy® ou maroilles AOP Kiwi*</p> <p>Pain au lait et compote</p>	<p>Carottes râpées* vinaigrette parfumée à l'orange Beignets de calamar Purée de légumes Flan chocolat* (cacao* équitable)</p> <p>Pain / Pâte à tartiner et poire Rochas</p>	<p>Salade suisse ou salade blanche Paëlla majorquine (poisson et riz*) Ananas ou kiwi vert</p> <p>Gaufre poudrée et salade de fruits</p>	<p>- Menu végétarien - Choux blancs* mayonnaise au fromage blanc Omelette* Blés tendres* à la sauce tomate* Emmental* Tarte aux pommes*</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>
MENU BIO	<p>Radis et sauce cocktail Poulet* à la marocaine Semoule* Crème dessert vanille*</p> <p>Biscuits fourrés à la fraise et fruit</p>	<p>Pizza aux légumes* Bœuf bourguignon Carottes au beurre Port Salut ou Tomme blanche Fruits de saison</p> <p>Pain / miel et yaourt à boire</p>	<p>Salade grecque Gratin de poisson Pâtes Farfalle Beignet de rondelle d'ananas</p> <p>Pompon cœur cacao et fruit</p>	<p>Menu végétarien "Bon pour moi et ma planète" Endives en salade Céréales aux petits légumes gratinés Fromage blanc fraise* Madeleine</p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>Potage Choisy Rôti de porc ou rôti de dinde Gratin de brocolis* Mini pyramide de chèvre frais ou fromage frais fondu Fruits origine locale</p> <p>Crumble aux pommes et yaourt nature</p>
MENU BIO	<p>Céleris raves* râpés mayonnaise au fromage blanc Boulettes de bœuf* sauce dijonnaise Lentilles* Yaourt aromatisé framboise*</p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>	<p>Salade iceberg Axa de veau Pommes noisette Saint Nectaire AOP ou fromage cendré Fruit* de saison</p> <p>Brioche tressée et compote</p>	<p>Salade⁽¹⁾ de pommes de terre au maïs et dés de Cantal AOP Filet de poisson meunière Epinards à la crème Paris Brest</p> <p>Pain / barre de chocolat et fruit</p>	<p>Salade antiboise ou Tomates au pistou Saucisse de volaille type Francfort Riz* à la sauce tomate* Petits suisse* Fruits secs</p> <p>Céréales, lait et fruit</p>	<p>- Menu végétarien - Salade russe ou betteraves Tortilla de pommes de terre et salade mêlée Camembert* Fruits de saison</p> <p>Pain / fromage fondu et jus de fruits</p>
MENU BIO	<p>Salade de blés tendres* Curry de porc ou de dinde* au lait de coco Petits pois* Saint Paulin* Fruit*</p> <p>Madeleine et fromage blanc vanille</p>	<p>Feuilles de batavia Sauté de mouton sauce cumin Haricots blancs Crème dessert chocolat*</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>	<p>Potage de cresson Escalope viennoise Gratin de choux fleurs Fruit origine locale</p> <p>Biscuits nappés chocolat et petit suisse</p>	<p>Menu végétarien "Bon pour moi et ma planète" Carottes râpées* Couscous de boulettes végétariennes Comté AOP Flan pâtissier</p> <p>Pain / miel et fruit</p>	<p>SUR LES TRACES DE PEDRO ALVARES CABRAL - Menu à thème n°4 - Samoussa de légumes Filet de poisson à la brésilienne⁽¹⁾ Frites de patates douces Yaourt à boire saveur vanille</p> <p>Quatre quarts et fruit</p>

Informations produits

AB *Issu de l'Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

R 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

afao ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

certifié ISO 9001 : 2015

Les entrées froides et chaudes (1)

- **Salade mexicaine** : tomate, haricot rouge, maïs, poivron vert et vinaigrette
- **Salade soissonnaise** : tomate, haricot blanc, échalote et vinaigrette
- **Salade suisse** : salade mêlée, dé de gruyère et vinaigrette
- **Salade grecque** : tomate, concombre, dé de feta, estragon et vinaigrette
- **Salade antiboise** : tomate, thon, œuf dur, basilic, ciboulette, huile d'olive
- **Salade russe** : macédoine de légumes et sauce mayonnaise
- **Salade blanche** : chou blanc et dés d'emmental

- **Velouté Choisy** : pomme de terre, poireau, laitue et beurre
- **Potage de cresson** : pomme de terre, feuille de cresson et beurre

(1) Les 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.

Les sauces et spécialités

- **Sauce tomate** : carotte, tomate concentrée, oignon, ail, basilic, origan, huile d'olive
- **Sauce marocaine** : pois chiche, oignon, amande effilée, bouillon de volaille, coriandre, cumin, safran, persil
- **Sauce dijonnaise** : blanc de poireau, crème fraîche, moutarde, fond blanc de volaille
- **Sauce au safran** : crème fraîche, fumet de poisson, base de sauce au beurre blanc, spigol®
- **Sauce cumin** : oignon, jus de citron fond brun, cumin, huile d'olive
- **Paëlla majorquine** : poisson blanc et riz* garni de crevette, moule, lamelle d'encornet, petit pois, poivron vert, oignon, tomate pelée, spigol®, curry, huile d'olive et fumet de poisson
- **Gratin de céréales aux petits légumes** : Mélange quinoa blanc, couscous, boulgour et quinoa rouge avec courgette, épinard haché, oignon, ail, échalote, huile d'olive, crème fraîche, fromage blanc, mozzarella et emmental

• Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

• **Le goûter** : Il est proposé toute l'année sur les écoles maternelles, ainsi que les mercredi et durant les vacances scolaires sur les centres de loisirs élémentaires. Du lait y est systématiquement proposé.

• **Une fiche d'information consommateur, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur :**

- demande auprès du service restauration de la ville,
- le site internet du SIVURESC.



Les plats avec la mention (1) sont de nouvelles créations maison de notre cheffe cuisinier