

**Octobre 2019**

Une semaine du Goût sous les Tropiques du lundi 7 au vendredi 11 octobre

Du 14 au 18 octobre

Du 21 au 25 octobre (vacances scolaires)

Du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre (vacances scolaires)

**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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><i>Carottes râpées au citron vert</i> <b>Mafé de poulet*</b> Pommes de terre vapeur Fromage fondu Compote pommes Fruits de la passion</p> <p>Donut nappé chocolat et fruit</p>	<p><i>Salade de choux chinois et graines de sésame*</i> <b>Emincé de bœuf sauce Thaï</b> <i>Poêlée asiatique*</i> <b>Flan à la noix de coco</b></p> <p>Pain/ chocolat en barre et fruit</p>	<p><i>Soupe de patates douces</i> <b>Omelette</b> <i>Haricots verts</i> <b>Fromage blanc à la vanille</b> <i>Cubes de mangue</i></p> <p>Sablés de Retz et riz au lait</p>	<p><i>Tomates et dés de fêta</i> <b>Colombo de poisson</b> <i>Riz basmati à la créole</i> <b>Moelleux aux fruits de la passion</b></p> <p>Pain/ confiture et fruit</p>	<p><i>Salade verte et accras de morue</i> <b>Curry de dinde au lait de coco*</b> <i>Semoule parfumée aux épices</i> <b>Saint Paulin</b> <i>Ananas</i></p> <p>Madeleine longue et compote</p>
<b>MENU BIO</b>	<p><b>Céleris râpés* vinaigrette</b> <b>Boulettes de bœuf* sauce napolitaine</b> <b>Pâtes* au beurre</b> <b>Fromage blanc*</b></p> <p>Pain / fromage frais et salade de fruits</p>	<p><b>Salade composée ou salade antiboise</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Blés tendres* à la tomate*</b> <b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>Moelleux au fromage blanc et fruit</p>	<p><b>Salade de perles marines</b> <b>Poulet rôti label</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Brownies et crème anglaise</b></p> <p>Pain / beurre et fruit</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b> <b>Goulesch de veau sauce forestière</b> <b>Carottes au beurre</b> <b>Carré frais ou Kiri®</b> <b>Fruits*</b></p> <p>Quatre quart et yaourt à boire</p>	<p><b>Menu "Bon pour moi et ma planète"</b> <b>Concombres à l'aneth</b> <b>Gratin de quinoa et choux fleurs</b> <b>Camembert*</b> <b>Pomme cuite à la framboise</b></p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>
	<p><b>Dés de betteraves au fromage blanc</b> <b>Paupiette de dinde sauce provençale</b> <b>Petit pois et carottes</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Fruit de de saison</b></p> <p>Barre de céréales et briquette de lait</p>	<p><b>Salade d'endives</b> <b>Sauté d'agneau sauce orientale</b> <b>Semoule*</b> <b>Yaourt velouté aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b></p> <p>Pain / miel et compote</p>	<p><b>Salade de pommes de terre au surimi</b> <b>Filet de poisson MSC</b> <i>sauce rouille</i> <b>Courgettes à la béchamel</b> <b>Edam</b> <b>Fruit origine locale</b></p> <p>Gaufre poudrée et fromage blanc</p>	<p><b>Carottes râpées à l'orange</b> <b>Sauté de dinde label</b> <i>sauce paprika</i> <b>Coquillettes*</b> <b>Mini Roitelet</b> <b>Compote pommes cassis</b></p> <p>Pain / chocolat en barre et fruit</p>	<p><b>Potage à la citrouille*</b> <b>Œufs durs* sauce Mornay</b> <b>Brocolis*</b> <b>Yaourt aromatisé* à la fraise</b></p> <p>Biscuits fourrés vanille et fruit</p>
	<p><b>Tomates à la sauce cocktail</b> <b>Sauté de bœuf aux herbes</b> <b>Pommes de terre béchamel</b> <b>Gouda</b> <b>Gâteau basque</b></p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p><b>Salade de blés tendres à la grecque</b> <b>Fricadelle de bœuf à la tomate</b> <b>Haricots verts* maître d'hôtel</b> <b>Fruit de saison</b></p> <p>Palets bretons et crème dessert vanille</p>	<p><b>Pomelos</b> <b>Escalope de dinde sauce dijonnaise</b> <b>Duo de lentilles* et carottes*</b> <b>Crème dessert chocolat*</b></p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>	<p><b>Tarte butternut</b> <b>Filet de poisson sauce armoricaine</b> <b>Purée Crécy</b> <b>Mimolette</b> <b>Orange</b></p> <p>Pain au chocolat et salade de fruits</p>	<p><b>Férié</b></p>

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 antiboise** : Tomate, œuf dur, thon, huile d'olive, ciboulette et basilic
- Salade composée** : Tomate, maïs, cœur de palmier sur salade verte
- Salade de perles marines** : Pâtes perles, concombre, surimi, fromage blanc, aneth et moutarde.
- Salade de pommes de terre au surimi** : Pomme de terre, surimi et persil
- Salade de blés tendres à la grecque** : Blé, fêta, tomates, olives vertes et noirs

**Spécialités**

- \*Mafé de poulet** : Cuisse de poulet, oignons, tomates, pâte d'arachide, carotte, beurre, farine, fond brun, ail et piment.
- \*Salade choux chinois** : choux chinois émincés, graines de sésame, dés d'emmental et vinaigrette maison sucrée.
- \*Curry de dinde au lait de coco** : Sauté de dinde, tomates, banane, crème fraîche, lait de coco, noix de coco, margarine, farine, curry, oignons.

- Sauce paprika** : Tomate concentrée, oignon, paprika, fond brun, farine, margarine
- Sauce thaï** : Poivrons rouges, sauce soja, oignons, tomate concentrée, vinaigre d'alcool, sucre, margarine, fond brun, farine, jus de citron, ail, ciboulette, piment doux.
- Sauce forestière** : Champignons, crème fraîche, échalote, vin blanc, margarine, farine, fond brun.
- Sauce provençale** : Tomates, double concentré de tomate, oignons, huile d'olive, margarine, farine, vin blanc, basilic, fond brun.
- Sauce orientale** : Tomate concentrée, carottes bâtonnets, oignons, abricots secs, citrons confits, cumin en poudre, épices à couscous, farine, margarine, fond brun.
- Sauce dijonnaise** : Crème fraîche, moutarde forte, blancs de poireaux, farine, margarine, fond blanc de volaille.
- Sauce armoricaine** : Concentré de tomate, crème fraîche, échalote, ail, base sauce crustacés, fumet de poisson, vin blanc, farine, margarine
- Sauce rouille** : Tomate double concentrée, bisque de homard, ail, spigol, piment d'Espelette, huile d'olive vierge, fumet de poisson, margarine, farine

**\* 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.**