

Goûter

Goûter

Goûter

Goûter

Informations

AB *Agriculture Biologique
AOIG Appellation d'Origine Protégée
 Viande Label Rouge **R**
 Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)
 Poisson filière pêche durable
 Filière Bleu Blanc Cœur
 Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée
Etablissement certifié
afao ISO 9001



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre Axa de veau Carottes persillées Cantal <u>ou</u> Saint Nectaire Île flottante</p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Macédoine* vinaigrette Omelette* Epinards béchamel Carré frais* Fruit*</p> <p>Pain au lait et briquette de lait chocolaté</p>	<p>Salade du soleil Couscous au merguez (semoule* et légumes*) Yaourt arôme vanille* </p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette <u>ou</u> Salade blanche Paupiette de volaille sauce barbecue Beignets de salsifis Edam <u>ou</u> Saint-Paulin* Fruits</p> <p>Gaufre et compote</p>	<p>Pâté en croûte de porc⁽¹⁾ Filet de poisson sauce brésilienne Riz* à la chypriote Crème dessert pistache</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>
<p>"Une semaine du Goût très chocolatée"</p>				
<p>Dés de betteraves Nuggets de poulet Lentilles* Comté Cube de poires nappées sauce chocolat</p> <p>Muffin au chocolat et fromage blanc</p>	<p>Salade suisse Rôti de bœuf Pommes Smile Tarte flan au chocolat</p> <p>Pain / chocolat et fruit</p>	<p>Carottes râpées aux pépites de chocolat Œufs* dur sauce aurore Pâtes* et dés de courgettes* Crème dessert au chocolat noir extra</p> <p>Céréales corn flakes et fruit</p>	<p>Salade de tomates Cuisse de poulet sauce au chocolat Riz* Emmental* Fruit</p> <p>Pain / pâte à tartiner et compote</p>	<p>Choux blancs râpés Filet de poisson sauce au chocolat blanc Purée de brocolis Camembert* Mousse au chocolat au lait</p> <p>Crêpe et fruit</p>
<p>Terrine de légumes sauce cocktail Rôti de dinde sauce flamande Haricots blancs Gouda* Fruits</p> <p>Pain / beurre et yaourt à boire</p>	<p>Céleris raves <u>ou</u> carottes râpées Daube de bœuf Pommes de terre vapeur Fromage blanc* Fruits </p> <p>Brioche tranchée et compote</p>	<p>Pomelos Boulettes de bœuf sauce napolitaine Nouilles* aux légumes* Yaourt mixé aux fruits</p> <p>Pain / fromage frais et jus de fruits</p>	<p>Salade verte et maïs <u>ou</u> tomates vinaigrette Lasagnes au saumon Mimolette <u>ou</u> Edam Fruits</p> <p>Moelleux aux pommes et salade de fruits</p>	<p>Potage de potiron au fromage fondu Jambon blanc⁽¹⁾ ou Jambon de dinde Courgettes à la béchamel Yaourt au citron</p> <p>Pain / confiture et fruit</p>
<p>Choux rouges râpés Filet de poisson sauce armoricaine Boulgour* à la Valenciennes Kiri® Liégeois vanille</p> <p>Etoile pur beurre et fruit</p>	<p>Pizza mozzarella Sauté d'agneau sauce romarin Haricots verts maître d'hôtel Fruit</p> <p>Pain / chocolat et compote</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Carottes* râpées Poulet* rôti Pâtes* au beurre Yaourt arôme fruits*</p> <p>Beignet à la pomme et fruit</p>	<p>Concombres à la grecque Brandade de poisson « fait maison » Fromage blanc à la vanille</p> <p>Pain / carré frais et salade de fruits</p>	<p>Salade vosgienne Escalope de volaille sauce chasseur Quinoa* Yaourt à boire Fruit</p> <p>Barre de céréales et petit suisse aromatisé</p>
<p>Choux fleurs vinaigrette Galopin sauce dijonnaise Lentilles* et carottes* Yaourt nature* Fruit</p> <p>Pain / beurre et jus de fruits</p>	<p>Tarte au fromage Sauté de veau Poêlée de légumes Fruit</p> <p>Gâteaux fourrés au chocolat et yaourt à boire</p>	<p>Potage de légumes Poisson meunière Epinards à la béchamel Petit Louis® Compote de pommes* </p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>1^{er} Novembre 2018 Férié</p>	

Nos salades et potages

- **Salade blanche** : chou blanc râpé, dés d'emmental
 - **Salade Suisse** : Salade verte, dés de gruyère
 - **Salade du soleil** : Tomate, maïs, dés de mimolette, ciboulette
 - **Salade Vosgienne** : Carotte, céleri rave, dés d'emmental, pommes, jus de citron, persil, mayonnaise.
 - **Potage au potiron** : Pomme de terre, potiron, kiri
 - **Potage aux légumes** : Pomme de terre, mélange de légumes spécial potage, beurre
- Tous les potages et assaisonnements sont « fait maison »

Nos sauces :

- **Sauce barbecue**: Tomates concentrées, oignons, vinaigre, fond brun, huile, miel, paprika et sauce Worcestershire.
- **Sauce chasseur**: champignons, échalotes, estragon, fond brun, vin blanc

- **Sauce Brésilienne** : Oignons, tomates, lait de coco, poivrons rouge et vert, fumet de poisson, coriandre, ail.
- **Sauce cocktail** : Jaunes d'œufs, ketchup, sucre, concentré de tomates, huile et moutarde.
- **Sauce Curry**: Tomates pelées, crème, cubes de pommes, échalotes, curry, fumets de poisson, bananes et noix de coco.
- **Sauce Armoricaine** : Oignons, tomates concentrées, crème, sauce crustacées, vin blanc, huile d'olive, ail
- **Sauce Flamande**: Carottes, oignons, champignons, fond brun, bière.
- **Sauce romarin**: Romarins, oignons, fond brun.
- **Sauce napolitaine**: courgettes, tomate concentrée, tomates pelées, oignon, huile d'olive, fond brun, sucre, origan
- **Sauce aurore** : crème fraîche, tomate concentrée, lait en poudre, bouillon de volaille
- **Sauce diable**: Échalotes, tomate concentrée, vinaigre, fond brun, estragon, vin blanc
- **Sauce dijonnaise**: crème fraîche, blancs de poireaux, moutarde, fond blanc de volaille
- **Sauce forestière**: Crème fraîche, champignons, fond blanc de volaille, vin blanc, échalotes.

*** issus de l'agriculture biologique**

⁽¹⁾ Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc 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.

Un 2^{ème} choix, lorsqu'il est mentionné par ou (entrée, fromage) et par fruits, est proposé sur les restaurants équipés d'un self.

Une fiche d'information consommateur, intégrant les nouvelles mentions obligatoires (allergènes, origine des viandes, valeurs nutritionnelles) est disponible sur demande auprès du service restauration et consultable sur le site internet du SIVURESC. (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015)

Photos non contractuelles