

VACANCES

Centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU BIO	Tomates* vinaigrette Sauté de dinde* sauce forestière Semoule* au beurre Fromage blanc* nature <i>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</i>	Betteraves sauce mayonnaise au fromage blanc Sauté d'agneau au romarin Printanière de légumes Saint Paulin Fruit de saison <i>Madelines longues et fromage blanc vanille</i>	Salade Toscane Filet de poisson sauce armoricaine Brocolis* au beurre Eclair au chocolat <i>Pain / beurre, lait et fruit</i>	- Menu végétarien - "Bon pour moi et ma planète" Salade Coleslaw Riz* cantinnois végétarien Flan vanille* <i>Crêpe, lait et fruit</i>	Concombres à la crème Cheeseburger Pommes countries & ketchup Camembert Fruit de saison <i>Pain / confiture et jus de fruits</i>
MENU FROID	- Menu végétarien - Tomates mozzarella Omelette au fromage Blés tendres* à la tomate* Compotes de pommes* <i>Moelleux au fromage blanc, briquette lait arôme</i>	Salade iceberg Carbonnade de bœuf Pâtes* au beurre Yaourt au citron <i>Pain / miel, lait et fruit</i>	Roulé au fromage Filet de poisson sauce bonne femme Purée de courgettes Fruit de saison <i>Palets bretons et compote</i>	Taboulé Escalope viennoise Carottes* à la crème* Mini chèvres Fruit de saison <i>Pain / barre de chocolat et jus de fruits</i>	Pastèque Rôti de dinde Salade de pâtes perles Mini Babybel® Bâtonnet de glace <i>Petit donuts marbré, lait et fruit</i>
MENU BIO	Concombres* vinaigrette Poulet rôti* Pommes de terre* vapeur Yaourt arôme fraise* <i>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</i>	Crêpe aux champignons Filet de poisson sauce Nantua Epinards à la béchamel Crème dessert chocolat* <i>Pain au chocolat et fruit</i>	Carottes râpées aux dés de gruyère Sauté de bœuf sauce barbecue Quinoa* Beignet aux pommes <i>Pain / carré frais et salade de fruits</i>	- Menu végétarien - "Bon pour moi et ma planète" Macédoine à la mayonnaise Couscous aux boulettes végétariennes (semoule*) Saint Nectaire AOP Fruit de saison origine locale <i>Biscuits nappés chocolat et yaourt à boire</i>	Melon* Nuggets de poisson & ketchup Gratin de légumes Milkshake chocolat <i>Pain / beurre, lait et fruit</i>
MENU FROID	Salade de riz au thon Sauté de volaille Petits pois à la française Cantal AOP Fruit de saison <i>Gaufre flash poudré, lait et fruits secs</i>	Tomates à la féta Rôti de veau sauce moutarde Purée Crécy Fruit de saison origine locale <i>Pain / confiture et jus de fruits</i>	Salade de pâtes au surimi Filet de poisson meunière Haricots beurre Carré de l'Est Fruit de saison <i>Moelleux perle de sucre et fromage blanc</i>	- Menu végétarien - Pastèque Œufs* durs Salade de pommes de terre et tomates Edam* Glace cornet <i>Pain / barre de chocolat et briquette lait arôme</i>	Pizza mozzarella Escalope de volaille sauce aigre-douce Riz* créole Pêches au sirop <i>Barre de céréales, lait et fruit</i>

Informations produits

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

Les entrées froides et chaudes

- Salade Toscane** : pâte farfalle, thon, tomate, dé de feta, vinaigrette
 - Salade Coleslaw** : carotte, chou blanc, oignon, sauce cocktail
 - Salade de pâtes perles** : pâte perle, concombre, surimi, sauce bulgare à l'aneth
 - Salade de riz au thon** : riz, thon, tomate, olive noire, vinaigrette
 - Salade de pâtes au surimi** : pâte torti, tomate, surimi, olive noire et vinaigrette
- Toutes 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.
 - Sauce cocktail** : mayonnaise, ketchup, concentré de tomate
 - Sauce bulgare** : fromage blanc, moutarde, aneth

Les sauces et spécialités

- Sauce forestière** : assortiment de champignons, crème fraîche, échalote, bouillon de volaille, fond brun, farine, margarine
- Sauce armoricaine** : crème fraîche, tomate concentrée, échalote, ail, fumet de poisson, sauce crustacés, farine, margarine, huile d'olive
- Sauce bonne femme** : champignon, crème fraîche, échalote, fumet de poisson, farine, margarine
- Sauce Nantua** : sauce crustacés, tomate concentrée, échalote, huile d'olive, fumet de poisson, farine, margarine
- Sauce barbecue** : tomate concentrée, oignon, ketchup, miel, paprika doux, vinaigre d'alcool, fond brun, farine, margarine
- Sauce aigre douce** : tomate concentrée, échalote, base aigre-douce, sucre, vinaigre d'alcool, fond brun, farine, margarine
- Riz cantinnois végétarien** : riz blanc*, petit pois, omelette, sauce soja

- 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.
- 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.**