

du 1^{er} au 5 avril

du 8 au 12 avril

du 15 au 19 avril

du 22 au 26 avril
(vacances scolaires)

du 29 avril au 3 mai
(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



Scolaires et centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil

Photos non contractuelles

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|---|--|---|--|---|
| Poisson d'Avril | Salade iceberg Poisson meunière Riz* pilaf Edam ou Mimolette Compote | Chou blanc au curry OU Salade Micette Sauté de bœuf <i>sauce chasseur</i> Semoule* et légumes* Fromage blanc vanille | Salade toscane Colombo de volaille Courgettes* sautées Fruit de saison | Tomates vinaigrette OU radis émincés Rôti de veau Frites Yaourt* nature | Menu "Bon pour moi et ma planète" Salade de riz Nuggets végétariens Choux fleurs* béchamel Saint Nectaire AOP Fruit origine locale |
| Goûter | Pain/ pâte à tartiner et fruit | Gaufre et fruit | Pain/beurre et yaourt à boire | Moelleux au citron et fruit | Pain/ carré frais et compote |
| | Pizza au fromage Filet de poisson <i>sauce Nantua</i> Boulgour* ratatouille* Pointe de Brie ou Demi chèvre Fruits de saison | MENU BIO Carottes* vinaigrette Sauté de porc⁽¹⁾ ou sauté de dinde <i>sauce forestière</i> Haricots vert* à l'anglaise Emmental* Tarte aux pommes* | Salade de pâtes risoni Sauté d'agneau aux herbes Poêlée de légumes Fruit de saison | Pâté en croûte de porc⁽¹⁾ OU pâté en croûte de volaille Brandade de poisson Gouda ou Cœur cendré Fruits de saison | Soupe de potiron au Kiri® Rôti de dinde Riz* Valenciennes Fruits origine locale |
| Goûter | Barre de céréales et petit suisse nature | Pain/barre de chocolat et fruit | Pain au lait et compote | Pain/confiture et salade de fruits | Langue de chat et yaourt brassé aux fruits |
| | Salade composée ou tomates en salade Poulet rôti au jus Blés* tendres Yaourt aromatisé à la vanille* | MENU BIO Betteraves* vinaigrette Boulettes de bœuf* <i>à la tomate</i> Pâtes* Petit Saint Paulin* Fruit* | Menu "Bon pour moi et ma planète" Concombres vinaigrette Plat complet végétarien Camembert normand AOP Crème dessert chocolat* | Assiette monochrome "Franchir la ligne jaune!" Salade de pépinettes et maïs au curcuma Escalope de volaille sauce safranée Duo de carottes jaunes et oranges Mini Leerdammer® Tarte au citron | Salade suisse Filet de poisson <i>à l'armoricaine</i> Purée du Barry Cocktail de fruits sans sucre ajouté |
| Goûter | Pain/fromage fondu et fruit | Petits beurre et jus de fruits | Pain/pâte à tartiner et fruit | Riz au lait et fruit | Pain/beurre et fruit |
| | Férié Lundi de Pâques | Salade de lentilles safranées Omelette* Printanière de légumes Carré de l'Est Fruit de saison | Salade César Sauté de bœuf <i>à l'espagnole</i> Petits pois et carottes Yaourt aux fruits | Crêpe aux champignons Filet de poisson <i>à la crème</i> Epinards Bonbel® Fruit de saison | Tomates à l'emmental Paupiette de veau <i>sauce provençale</i> Haricots beurre Eclair au chocolat |
| Goûter | | Pain/ barre de chocolat et briquette de lait | Biscuits fourrés à la vanille et fruit | Pain/ pâte à tartiner et yaourt velouté nature | Quatre quarts et fruit |
| | Carottes râpées Saucisse de volaille Haricots blanc au cumin Petit suisse aromatisé | Taboulé Sauté de veau <i>à la niçoise</i> Juliennes de légumes Yaourt à boire | Férié Fête du Travail | Pâté en croûte de volaille Filet de poisson <i>sauce bonne femme</i> Purée de courgettes Mimolette Fruit de saison | Concombres* vinaigrette Blanquette de volaille* Brocolis* Crème dessert vanille* |
| | Pain/ confiture et fruit | Moelleux chocolat et fruit | | Céréales et fruits secs | Pain/ carré frais et fruit |

Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise faite maison et nos potages sont également fait maison

- **Salade Micette** : carotte, chou, emmental, raisin sec
- **Salade toscane** : Pâtes, tomate, olives, dès de feta, poivrons, thon
- **Salade de riz** : riz, tomate, poivron vert, olive noire, huile d'olive
- **Salade de pâtes risoni** : pâtes, tomate, feta, basilic, huile d'olive
- **Salade composée** : tomate, maïs, cœur de palmier.
- **Salade Caesar** : salade mêlée, dès de dinde, dès de mimolette, croûtons
- **Salade suisse** :

Vinaigrette maison : Huile de tournesol ou huile d'olive selon recette, moutarde, vinaigre, sel.

- **Soupe potiron kiri®** : potiron, flocons de pomme de terre, beurre et kiri®

- **Sauce chasseur**: champignon, échalote, estragon, vin blanc, estragon, fond brun
- **Sauce Nantua**: Tomate concentré, fumet de poisson, huile d'olive, sauce à l'armoricaine, échalote.
- **Sauce forestière**: champignon, crème fraîche, échalote, vin blanc, fond brun.
- **Sauce bonne femme**: champignon, échalote, crème fraîche, fumet de poisson, margarine, farine
- **Sauce armoricaine** : concentré de tomate, crème fraîche, échalote, ail, base sauce crustacés, fumet de poisson, vin blanc, farine, margarine
- **Sauce espagnole** : Tomate, oignon, carotte, ail, fond brun, farine, margarine.
- **Sauce provençale**: tomate pelée, concentré de tomate, oignon, ail, fond brun, vin blanc, huile d'olive, farine, margarine
- **Sauce niçoise**: Tomate, olive, oignon, fond brun, farine, margarine

*** 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.
- 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)