

Du 2 au 6 décembre

Goûter

Du 9 au 13 décembre

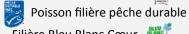
Du 16 au 20 décembre

Du 23 au 27 décembre (vacances scolaires)

Informations produits

AB *Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée









SIVURESC établissement certifié ISO 9001



Lundi

Dés de betteraves vinaigrette

ou Haricots verts en salade

Escalope de volaille

Kiri ou Fromage fondu

Riz au lait et salade de fruits

Salade Iceberg*

vinaigrette

Curry de volaille*

Semoule*

Fromage blanc nature*

Pain / confiture et fruit

Endives en salade

Tomme noire des Pyrénées

Fruit origine locale

Palets bretons et petit suisse aromatisé

Carottes râpées vinaigrette

Axoa de veau

Méli-mélo de légumes

Ile flottante

Pain / barre de chocolat et fruit

Emmental* AB

Duo de riz*, lentilles* aux petits dés de carottes*

Menu Bon pour moi et ma planète"

sauce au bleu d'Auvergne AOP 🥌

Pommes de terre* vapeur

Fruit origine locale

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

Mardi

Ai Carottes râpées* vinaigrette

Sauté de bœuf

sauce provençale

Flageolets

Crème dessert praliné

Pain / fromage et fruit

Lentilles vinaigrette

ou Salade de pommes de terre

Haricots verts maître d'hôtel

Yaourt au citron

Madeleine bretonne et fruit

Rosette & cornichons

ou Roulade de volaille aux olives

Filet de poisson meunière

Courgettes *sauce Mornay*

Yaourt nature* AB

Fruit de saison* Ağ

Pain / miel et briquette de lait

Velouté de châtaignes

Haricots beurre nicois

Carré de l'est

Pain d'épices et yaourt à boire

Fruit de saison* AB

Omelette*

Filet de poisson sauce brésilienne

Mercredi

Sablés et fromage blanc vanille

Salade blanche fromagère

Sauté de veau

sauce forestière

Printanière de légumes

Pain / pâte à tartiner et fruit

Salade grecque

Polenta au fromage

Cocktail de fruits

Donut au chocolat et fruit

Rôti de bœuf 🎬

Pâtisserie* AB

Concombres à la bulgare **Omelette au fromage** Frites & ketchup Mini Babybel® Fruit de saison

Pain / barre de chocolat et jus de fruits

Menu "Bon pour moi et ma planète" **Choux fleurs vinaigrette** Croq pané fromage Blés tendres* à la tomate* Comté (@

Teudi

Potage Choisy

Purée Crécy

Carré frais

Mosaïque de fruits

Poulet rôti label

Fruit origine locale

Moelleux citron et compote

Votre menu de Fête Chèvre chaud et salade verte Filet de saumon sauce au beurre blanc Gratin dauphinois Coupe glacée pêche melbi Jus de fruits

Pain/ crème de marron et fruit

Salade de riz au thon Sauté de dinde

Carottes à l'ail Crème dessert chocolat* AB

Céréales / lait et fruit

Salade de pâtes au surimi ou salade de riz au thon

Vendredi

Filet de poisson sauce ail et fines herbes

Epinards à la béchamel Yaourt à boire

Marbré chocolat et fruit

Salade verte au surimi ou Tomates au surimi Rôti de porc ou rôti de dinde sauce flamande **Beignets de salsifis** Chèvre ou Mini Roitelet® Liégeois vanille

Pain / fromage frais et fruit

Céleris raves râpés* onnaise au fromage blanc Poulet* basquaise Pâtes* Petit suisse*

Moelleux aux pommes et fruit

Tomates sauce cocktail Filet de poisson sauce Nantua

Purée de céleri rave* AB Gouda*

Compote de pommes* AB

Pain / carré frais et fruit

Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison: <u>Vinaigrette maison</u>: Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde,

- Salade blanche fromagère : chou blanc et radis noir râpés, emmental
- Salade Micette: chou blanc, carotte et dés d'emmental
- Salade grecque: concombre, tomate, feta, estragon
- Salade de riz au thon: riz, thon, poivron rouge, olive noire
- Salade de pâtes au surimi : pâte, tomate, miette de surimi, olive

- Potage Choisy: laitue, poireau, pomme de terre, beurre
- Velouté de châtaignes : marron épluché, pomme de terre, lait en poudre et beurre

- Sauce au bleu : crème fraîche, bouillon de volaille, bleu d'Auvergne AOP, lait en poudre, fond blanc de volaille, farine, margarine.
- Sauce provençale : tomate pelée concassée et tomate concentrée, oignon, vin farine, margarine, vin blanc, huile d'olive, ail, basilic haché.
- Sauce ail et fines herbes: crème fraîche, fromage frais ail et fines herbes, fumet de poisson, farine, margarine. • Sauce brésilienne : tomate, poivron jaune, oignon, lait de coco, fumet de pois-
- son, farine, margarine, coriandre, ail. • Sauce forestière : crème fraîche, champignon, échalote, vin blanc, fond brun,
- Sauce flamande : carotte, champignon, oignon, bière, sucre, fond brun, farine, Sauce Mornay: lait en poudre, farine, margarine, emmental râpé, muscade
- Sauce Nantua : tomate concentrée, sauce crustacés à l'armoricaine, fumet de poisson, huile d'olive, échalote, farine, margarine.

- * 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.

