

VACANCES




















Centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil

du 8 au 12 juillet

du 15 au 19 juillet

du 22 au 26 juillet

du 29 juillet
au 2 août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de batavia et croûtons Couscous d'agneau Semoule* et ses légumes* </p> <p>Mimolette Liégeois chocolat</p> <p><i>Pain / beurre et fruit</i></p>	<p>Salade de blés tendres Poulet rôti label Haricots verts maître d'hôtel Camembert Fruit de saison origine locale </p> <p><i>Gâteau moelleux et yaourt à boire</i></p>	<p><i>Menu</i> "Bon pour moi et ma planète"</p> <p>Melon* </p> <p>Pâtes* façon bolognaise (plat végétarien)</p> <p>Flan chocolat* </p> <p><i>Pain / confiture et fruit</i></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Fish Burger Frites Port Salut Fruit de saison</p> <p><i>Biscuits secs et fromage frais</i></p>	<p>Salade de tomates Filet de poisson  <i>sauce rouille</i> Purée de patates douces Yaourt arôme naturel vanille* </p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i></p>
<p>Betteraves cuites en vinaigrette Cordon bleu Carottes à la crème Edam Fruit de saison</p> <p><i>Moelleux au citron et fromage blanc</i></p>	<p>MENU BIO</p> <p>Céleris* raves râpés <i>mayonnaise au fromage blanc*</i> </p> <p>Omelette*</p> <p>Epinards* sauce Mornay</p> <p>Yaourt* arôme naturel fraise</p> <p>Petit biscuit moelleux*</p> <p><i>Pain / fromage fondu et fruit</i></p>	<p>Roulé au fromage Blanquette de volaille Gratin de légumes maison (Brocolis, carottes, pommes de terre, béchamel et emmental)</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Gaufre et compote</i></p>	<p>MENU FROID</p> <p>Pastèque Rôti de bœuf Salade de pâtes Carré frais Glace bâtonnet</p> <p><i>Pain / barre de chocolat au lait et fruit</i></p>	<p>Salade iceberg Gratin de poisson Riz* pilaf </p> <p>Crème dessert vanille* </p> <p><i>Barre de céréales et fruit</i></p>
<p><i>Menu</i> "Bon pour moi et ma planète"</p> <p>Salade de pommes de terre Nuggets végétariens Petits pois à la française Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison origine locale </p> <p><i>Pain/ confiture et jus de fruits</i></p>	<p>Lentilles* en vinaigrette Bœuf bourguignon </p> <p>Brocolis Emmental Fruit de saison</p> <p><i>Palets bretons et briquette de lait fraise</i></p>	<p>Concombres sauce bulgare Escalope de volaille <i>sauce Boursin®</i> Pommes noisette Yaourt à boire</p> <p><i>Pain/ pâte à tartiner et fruit</i></p>	<p>Salade Micette Filet de poisson  <i>sauce Nantua</i> Blés tendres* </p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Céréales et fruits secs</i></p>	<p>Salade de tomates au pistou Galopin à la napolitaine Pâtes* au beurre </p> <p>Comté AOP </p> <p>Pâtisserie</p> <p><i>Pain/ beurre et fruit</i></p>
<p>MENU BIO</p> <p>Melon* </p> <p>Boulette de bœuf* <i>sauce piquante</i></p> <p>Purée de courgette*</p> <p>Flan bio chocolat*</p> <p><i>Brioche tranchée et fruit</i></p>	<p>Salade de riz à la grecque Axa de veau Haricots verts sauce soubise Fruit de saison</p> <p><i>Pain / Kiri® et compote</i></p>	<p>Salade verte Parmentier de poisson Petit suisse aromatisé* </p> <p><i>Quatre quarts et fruit</i></p>	<p>MENU FROID</p> <p><i>1^{er} août</i> Carottes râpées <i>vinaigrette à l'orange</i> Jambon de dinde Salade de pommes de terre Vache qui rit® Glace</p> <p><i>Pain / barre de chocolat et fruit</i></p>	<p>Tarte au fromage Filet de poisson meunière Choux fleurs* à la béchamel </p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Pain au lait et yaourt à boire</i></p>

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



Nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise faite maison :

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

- Salade de pâtes** : pâtes tortis, tomates, olives vertes, ail, basilic, huile d'olive
- Concombre sauce bulgare** : concombre, fromage blanc, moutarde
- Salade Micette** : Carottes et choux blancs râpés, dés d'emmental.
- Tomate au pistou** : tomates, huile d'olive vierge, vinaigre, moutarde, ail, basilic.
- Salade de riz à la grecque** : riz, tomates, olives noires et vertes, dés de feta.

- Haricots verts Maître d'Hôtel** : haricots verts, ail, persil, beurre
- Sauce rouille** : Tomate double concentrée, bisque de homard, ail, spigol, piment d'Espelette, huile d'olive vierge, fumet de poisson, margarine, farine
- Sauce Mornay** : Lait en poudre, crème fraîche, emmental, noix de muscade, margarine de tournesol, farine de blé
- Sauce ail et fines herbes** : Boursin, crème fraîche, vin blanc, margarine, farine, fond blanc de volaille.
- Sauce Nantua** : Tomate double concentré, huile d'olive, sauce crustacées, échalote, fumet de poisson, margarine, farine
- Sauce piquante** : Oignons, poivre, harissa, huile de tournesol, margarine, farine, vin blanc, vinaigre d'alcool, fond brun.
- Haricots verts sauce soubise** : haricots verts, oignons, farine de blé et margarine de tournesol

* 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 grandes 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 et consultable sur le site internet du SIVURESC.