

Menus

du 3 au 7 juin

Goûter

du 10 au 14 juin

Goûter

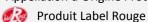
du 17 au 21 juin

du 24 au 28 juin

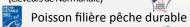
du 1er au 5 juillet

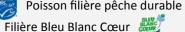
Informations produits

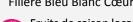
*Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée 🥀













SIVURESC établissement certifié ISO 9001



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

Mardi Lundi

Dés de betteraves en vinaigrette Pâté en croûte de volaille Omelette* AB Navarin d'agneau Pomme de terre vapeur Haricots verts maître d'hôtel Edam* Camembert ou Mini Roitelet®

Moelleux au citron, lait et fruit

Fermé

Dés de betteraves à l'indienne

ou haricots verts en salade

Omelette au fromage

Petit pois à la française

Kiri[®] et Vache qui rit[®]

Madeleines longues et fromage blanc vanille

Pomelos

Paupiette de dinde

sauce barbecue

Potatoes

Yaourt au citron

Pain/ confiture, lait et fruit

Tarte aux légumes du soleil

Galopin de veau

sauce dijonnaise

Purée de courgettes

Gouda

Fruit

Pain au lait et petit suisse aromatisé

Fruits origine locale

Compote pommes abricots

Pain/ pâte à tartiner, lait ou jus de fruits

Taboulé ou salade mexicaine Sauté de bœuf sauce provençale

Fruits

Brocolis* au beurre Cantal ou Comté (**) **Fruits**

Palets bretons, lait et compote

Carottes ou céleris raves râpés en vinaigrette Rôti de bœuf **Pommes noisette**

Crème dessert vanille*

Pain/ fromage frais et fruit

Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Choux fleur béchamel Fromage blanc* AB

Riz au lait et fruit

Salade de pomme de terre au thon Sauté de bœuf à la niçoise

Jardinière de légumes Petit-Louis® Fruit

Pain/ pâte à tartiner, lait et compote

Mercredi

Salade antiboise Filet de poisson sauce citron

Riz basmati Yaourt bulgare

Brioche pépites de chocolat, lait et fruit

Roulé au fromage Filet de poisson sauce Nantua

Epinards béchamel Mousse au chocolat

Pain/ Chocolat en barre, lait et fruit

Salade blanche fromagère Poulet rôti Blés tendres* aux champignons **Pâtisserie**

Barre de céréales, lait et fruit

Duo de carottes* et courgettes* râpés et vinaigrette

> Boulettes de bœuf* sauce tomate

Pâtes* au gruyère* Fruit*

Pain/ beurre et yaourt à boire

Salade mêlée Escalope de dinde sauce ail et fines herbes

> Quinoa* AB Petit Suisse* AB

Gaufre au sucre, lait et fruit

Ieudi

Choux blancs ou choux rouges Sauté de porc ou sauté de veau sauce forestière

> Purée mousseline Petit suisse aromatisé* AB

Pain/ confiture, lait et fruit

"Bon pour moi et ma planète" Pastèque* AB Nuggets végétariens

Gratin de légumes Yaourt aromatisé à la fraise*

> Céréales, lait et fruit Melon

Jambon blanc ou jambon de dinde

Salade de pâtes

Carré frais <u>ou</u> fromage frais ail et fines herbes

Pain/ pâte à tartiner, lait et fruit

Salade de perles marines

ou **salade russe**

Sauté de veau au miel

Carottes et pommes de terre

Chèvre ou Pointe de Brie

Brioche nature, lait et salade de fruits

Concombres à la grecque

Riz* à la Mulan

Fruit

Pain/ fromage fondu et jus de fruits

Filet de poisson sauce beurre blanc

Fruits origine locale

Compote de pommes*

Assiette monochrome "Voir rouge!"

La composition complète de ce menu à thème n'est pas définitivement validée au moment de la diffusion.

Vendredi

Salade de pommes de terre*

Sauté de dinde*

sauce ail et fines herbes

Carottes* à l'ail

Gouda*

Fruit*

Galettes sablées et yaourt velouté

Salade de pâtes au surimi ou salade de riz

Tortilla

Salade mêlée

Carré de l'Est ou Coulommiers

Fruits

Pain/ beurre et briquette de lait aromatisé

Une mise à jour sera faite

Donuts, lait et fruit

'Bon pour moi et ma planète''

Salade de tomates* Plat complet végétarien

Saint Nectaire Tarte aux pommes* AB

Pain/ barre de chocolat , lait et fruit

Pastèque Rôti de dinde

Chips

Yaourt nature* AB

Sucette glacée Mr. Freeze®

Crêpe, lait et fruit

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

- Salade blanche fromagère : Chou blanc, radis, dés d'emmental.
- Salade antiboise: Œuf dur, tomate, thon, huile d'olive, ciboulette, basilic.
- Pommes de terre au thon : Pomme de terre, persil, échalote, thon.
- Salade mexicaine: Tomate, haricots rouges, maïs, poivron, tabasco, double concentré de tomate.
- Salade de pâtes au surimi: Pâte, surimi, tomate, olive noire.
- Salade de perles marines: Pâte perles, concombre, surimi, aneth.
- Salade Russe: Macédoine de légumes et mayonnaise.
- Salade de riz: Riz, tomate, poivron, olive noire, huile d'olive. Vinaigrette maison : Huile de tournesol ou huile d'olive selon recette, moutarde,
- Riz à la Mulan : riz, petit pois très fin, cube oignon, curry, beurre

- Sauce forestière: Champignon, crème fraîche, échalote, vin blanc, margarine, farine, fond brun.
- Sauce dijonnaise : crème fraîche, moutarde forte, blanc de poireau, farine, margarine, fond blanc de volaille.
- Sauce citron : crème fraîche, jus de citron pressé, sucre, spigol, farine, margarine, fumet de poisson Sauce ail et fines herbes: Boursin, crème fraîche, vin blanc, margarine, farine,
- fond brun Sauce provençales: Tomate, double concentré de tomate, oignons, huile
- d'olive, margarine, farine, vin blanc, basilic, fond brun. Sauce barbecue: Tomate double concentré, margarine, fond brun, farine, miel, oignons, paprika, sauce Worcestershire, vinaigre d'alcool, sucre, ketchup.
- Sauce Nantua: Tomate double concentré, huile d'olive, sauce crustacées, échalote, fumet de poisson, margarine, farine.

- * 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 <u>ou</u> (entrée, fromage) et par fruit<u>s</u>, 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.
- (1) Un plat de substitution est prévu lorsqu'un plat à base de viande de porc est proposé.

Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : www.sivuresc.org ou Facebook

