



Photos non contractuelles

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	Dés de betteraves en vinaigrette Omelette* Pomme de terre vapeur Edam* Compote pommes abricots <i>Moelleux au citron, lait et fruit</i>	Pâté en croûte de volaille Navarin d'agneau Haricots verts maître d'hôtel Camembert <u>ou</u> Mini Roitelet® Fruits <i>Pain/ pâte à tartiner, lait ou jus de fruits</i>	Salade antiboise Filet de poisson <i>sauce citron</i> Riz basmati Yaourt bulgare <i>Brioche pépites de chocolat, lait et fruit</i>	Choux blancs <u>ou</u> choux rouges Sauté de porc <u>ou</u> sauté de veau <i>sauce forestière</i> Purée mousseline Petit suisse aromatisé* <i>Pain/ confiture, lait et fruit</i>	Salade de pommes de terre* Sauté de dinde* <i>sauce ail et fines herbes</i> Carottes* à l'ail Gouda* Fruit* <i>Galettes sablées et yaourt velouté</i>
Goûter	 <i>Fermé</i>	Taboulé <u>ou</u> salade mexicaine Sauté de bœuf <i>sauce provençale</i> Brocolis* au beurre Cantal <u>ou</u> Comté Fruits <i>Palets bretons, lait et compote</i>	Roulé au fromage Filet de poisson <i>sauce Nantua</i> Epinards béchamel Mousse au chocolat <i>Pain/ Chocolat en barre, lait et fruit</i>	Menu "Bon pour moi et ma planète" Pastèque* Nuggets végétariens Gratin de légumes Yaourt aromatisé à la fraise* <i>Céréales, lait et fruit</i>	Salade de pâtes au surimi <u>ou</u> salade de riz Tortilla Salade mêlée Carré de l'Est <u>ou</u> Coulommiers Fruits <i>Pain/ beurre et briquette de lait aromatisé</i>
Goûter	Dés de betteraves à l'indienne <u>ou</u> haricots verts en salade Omelette au fromage Petit pois à la française Kiri® et Vache qui rit® Fruits origine locale <i>Madeleines longues et fromage blanc vanille</i>	Carottes <u>ou</u> céleris raves râpés en vinaigrette Rôti de bœuf Pommes noisette Crème dessert vanille* <i>Pain/ fromage frais et fruit</i>	Salade blanche fromagère Poulet rôti Blés tendres* aux champignons Pâtisserie <i>Barre de céréales, lait et fruit</i>	MENU FROID Melon Jambon blanc <u>ou</u> jambon de dinde Salade de pâtes Carré frais <u>ou</u> fromage frais ail et fines herbes Compote de pommes* <i>Pain/ pâte à tartiner, lait et fruit</i>	Menu à thème n°6 Assiette monochrome "Vair rouge !" <i>La composition complète de ce menu à thème n'est pas définitivement validée au moment de la diffusion. Une mise à jour sera faite prochainement</i> <i>Donuts, lait et fruit</i>
Goûter	Pomelos Paupiette de dinde <i>sauce barbecue</i> Potatoes Yaourt au citron <i>Pain/ confiture, lait et fruit</i>	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Choux fleur béchamel Fromage blanc* <i>Riz au lait et fruit</i>	MENU BIO Duo de carottes* et courgettes* râpés et vinaigrette Boulettes de bœuf* <i>sauce tomate</i> Pâtes* au gruyère* Fruit* <i>Pain/ beurre et yaourt à boire</i>	Salade de perles marines <u>ou</u> salade russe Sauté de veau <i>au miel</i> Carottes et pommes de terre Chèvre <u>ou</u> Pointe de Brie Fruits origine locale <i>Brioche nature, lait et salade de fruits</i>	Menu "Bon pour moi et ma planète" Salade de tomates* Plat complet végétarien Saint Nectaire Tarte aux pommes* <i>Pain/ barre de chocolat, lait et fruit</i>
Goûter	Tarte aux légumes du soleil Galopin de veau <i>sauce dijonnaise</i> Purée de courgettes Gouda Fruit <i>Pain au lait et petit suisse aromatisé</i>	Salade de pomme de terre au thon Sauté de bœuf <i>à la niçoise</i> Jardinière de légumes Petit-Louis® Fruit <i>Pain/ pâte à tartiner, lait et compote</i>	Salade mêlée Escalope de dinde <i>sauce ail et fines herbes</i> Quinoa* Petit Suisse* <i>Gaufre au sucre, lait et fruit</i>	Concombres à la grecque Filet de poisson <i>sauce beurre blanc</i> Riz* à la Mulan Fruit <i>Pain/ fromage fondu et jus de fruits</i>	MENU FROID Pastèque Rôti de dinde Chips Yaourt nature* Sucette glacée Mr. Freeze® <i>Crêpe, lait et fruit</i>

Informations produits

AB *Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
R 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
afaq ISO 9001 Qualité ANIOR CERTIFICATION

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, vinaigre, sel.
- 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 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.

(1) Un plat de substitution est prévu lorsqu'un plat à base de viande de porc est proposé.