



Photos non contractuelles

**Menus Mars 2019**

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

*du 4 au 8 mars (vacances scolaires)*

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Carottes râpées vinaigrette**  
**Escalope de dinde**  
*sauce normande*  
**Brocolis\***   
**Yaourt arôme naturel citron**

*Pain/beurre et fruit*

**Salade du jardinier**  
**Filet de poisson**  
*sauce bonne femme*  
**Blés tendres\***   
**Port Salut**  
**Fruit de saison**

*Doonut marbré et compote*

**Salade de tomates\***   
**Sauté de dinde\***  
*sauce italienne*  
**Coquillettes\***  
**Emmental\***  
**Tarte aux pommes\***

**MENU BIO**

*Pain/carré frais et fruit*

**Menu "Bon pour moi et ma planète"**   
**Salade coleslaw**  
**Pâtes\* façon bolognaise végétale**  
**Saint-Nectaire AOP**   
**Fruit origine locale**

*Pain au lait et jus de fruits*

**Salade de printemps**  
**Sauté de bœuf**  
*sauce Espelette*  
**Petits pois à la française**  
**Mousse au chocolat**

*Pain/pâte à tartiner et fruit*

*du 11 au 15 mars*

**Salade de choux blancs**  
**ou Choux rouges vinaigrette**  
**Lasagnes de saumon**  
**Saint-Paulin\***   
**Fruits de saison**

*Céréales et fruits secs*

**Salade d'endives**  
**Sauté de bœuf**  
*aux épices*   
**Pommes de terre vapeur**  
**Fromage blanc vanille**

*Pain/barre de chocolat et fruit*

**Salade toscane tricolore**  
**Galopin de veau**  
*sauce dijonnaise*  
**Poêlée de légumes**  
**Fruit\***

*Crêpe et yaourt aromatisé fruit*

**Dés de betteraves\***   
*mayonnaise au fromage blanc*  
**Escalope viennoise**  
**Carottes à la crème**  
**Carré frais**  
**ou fromage ail et fines herbes**  
**Fruits de saison**

*Pain/confiture et compote*

**Assiette monochrome "Se mettre au vert !"**  
**Concombres vinaigrette aux fines herbes**  
**Filet de poisson**  
*nappé sauce verte*  
**Riz\* aux petits pois**  
**Mini Babybel vert (au chèvre)**  
**Chou façon Salambo**

**Menu à thème n°4**   
*Brioche pépites de chocolat et salade de fruits*

*du 18 au 22 mars*

**Carottes râpées vinaigrette**  
**ou concombres vinaigrette**  
**Couscous d'agneau semoule\* et légumes\***   
**Petit Louis® ou Mini Babybel®**  
**Liégeois vanille**

*Pain/beurre et fruit*

**Salade mexicaine**  
**ou salade soissonnaise**  
**Sauté de porc (1)**  
**ou sauté de dinde**   
*sauce moutarde*  
**Haricots verts maître d'hôtel\***   
**Camembert ou Carré de l'Est**  
**Fruits de saison**

*Madeleine longue et yaourt à boire*

**Salade composée**  
**Gratin de poisson**   
**Purée de courgettes**  
**Yaourt veloute mixé aux fruits**

*Pain/pâte à tartiner et fruit*

**Menu "Bon pour moi et ma planète"**   
**Céleri rave\* rémoulade**  
**Steak végétal**  
**Lentilles\* et carottes\***   
**Comté AOP**   
**Fruit origine locale**

*Pain au chocolat et yaourt nature*

**Potage de légumes**  
**Pizza au thon**  
**Salade mêlée**  
**Yaourt nature\***

*Pain/fromage fondu et fruit*

*du 25 au 29 mars*

**Choux fleurs\* vinaigrette**   
**Boulettes de bœuf\***  
*sauce dijonnaise*  
**Pâtes\* au beurre**  
**Edam\***  
**Fruit\***

**MENU BIO**

*Biscuits secs et fromage blanc*

**Salade iceberg**  
**Sauté de veau**  
*aux herbes*  
**Haricots panachés**  
**Flan vanille\***

*Pain/confiture et fruit*

**Tarte aux légumes du soleil**  
**Œufs durs\***   
*sauce Mornay*  
**Gratin de légumes et pommes de terre**  
**Fruit de saison**

*Sablés nappés au chocolat et compote*

**Salade radieuse**  
**ou salade de tomates**  
**Paupiette de volaille**  
*sauce barbecue*  
**Pommes noisette**  
**Pont l'Evêque ou Reblochon**   
**Fruits de saison**

*Pain/barre de chocolat et briquette de lait*

**Salade grecque**  
**Paëlla majorquine**  
*(Poisson et Riz\* )*  
**Crème dessert praliné**

*Semoule au lait et fruit*

**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**   
**afaq**   
AFNOR CERTIFICATION

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

- **Salade du jardinier**: Riz, tomate, concombre, estragon
  - **Salade de printemps**: Tomate, poivron, radis, olives noires, dés d'emmental
  - **Salade toscane tricolore**: Pâtes tricolores, tomate, thon, dès de feta
  - **Salade soissonnaise**: Haricot blanc, tomate, échalote
  - **Salade radieuse**: Tomate, maïs, radis, persil
  - **Salade Grecque**: Concombre, feta, estragon, tomate
- Vinaigrette maison* : Huile de tournesol (ou huile d'olive selon recette), moutarde, vinaigre, sel.

- **Sauce normande**: champignon, crème fraîche, échalote, vin blanc, fond brun
- **Sauce bonne femme**: champignon, échalote, crème fraîche, fumet de poisson, margarine, vin blanc, farine.
- **Sauce italienne**: Tomate pelée, aubergine, carotte, oignon, ail, fumet de poisson, margarine, farine.
- **Sauce Espelette**: Tomate, oignon, fond brun, margarine, piment d'Espelette.
- **Sauce dijonnaise**: Blanc de poireau, crème fraîche, moutarde, fond de volaille
- **Sauce Nantua**: Tomate concentré, fumet de poisson, huile d'olive, sauce à l'armoricaine, échalote.
- **Sauce moutarde**: Moutarde, blanc de poireaux, crème fraîche, margarine, fond de volaille, farine.
- **Sauce barbecue**: Tomate, miel, oignon, margarine, sucre, sauce Worcestershire, ketchup, fond brun, farine, paprika, vinaigre d'alcool.

**Pâtes\* à la bolognaise végétale**: Pâtes bio, haché de soja, tomate pelée, oignon, huile d'olive, emmental, ail, origan, basilic et jus aromatiques.

**\* 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.
- Un 2<sup>ème</sup> 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)

<sup>(1)</sup> Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc