

Menus
Novembre
2018

Semaine du
29 Octobre au
2 Novembre 2018
(Vacances scolaires)

Goûter

Semaine du
5 au 9 Novembre

Goûter

Semaine du
12 au 16 Novembre

Goûter

Semaine du
19 au 23 Novembre

Goûter

Semaine du
26 au 30 Novembre

Informations

- * Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée
- Etablissement certifié



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Brisures de choux fleurs vinaigrette Galopin de veau sauce dijonnaise Lentilles* et carottes* Yaourt nature* Fruit</p> <p>Pain/beurre et jus de fruits</p>	<p>Tarte au fromage Daube de bœuf Poêlée de légumes Fruit</p> <p>Gâteau fourré chocolat et yaourt à boire</p>	<p>Œufs dur et mayonnaise Filet de poisson meunière Epinards à la béchamel Coulommiers Compote de pommes*</p> <p>Pain/confiture et fruit</p>	<p>Férié</p>	<p>Dés de betteraves cuites Sauté de dinde sauce forestière Coquillettes* au beurre Mini Babybel® Fruit</p> <p>Pain / pâte à tartiner et compote</p>
<p>Salade d'endives Lasagne de saumon Edam* ou Gouda* Fruits</p> <p>Petit sablé nappage chocolat et fromage blanc</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Carottes* râpées vinaigrette Omelette* au fromage* Purée* Flan vanille*</p> <p>Pain / fromage fondu et fruit</p>	<p>Salade de blés tendres à la grecque Paupiette de veau sauce diable Haricots panachés Fruit</p> <p>Gaufre et salade de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade ou choux blancs Sauté de bœuf sauce flamande Printanière de légumes Carré de l'Est ou Coulommiers Compote de pommes et fraises</p> <p>Pain / chocolat et fruit</p>	<p>Salade fraîcheur ou salade de tomates Filet de poisson sauce miel et curry Riz* à l'espagnole Yaourt à boire</p> <p>Donuts et fruit</p>
<p>Roulé au fromage Sauté de porc⁽¹⁾ ou sauté de dinde* sauce barbecue Epinards* au beurre Yaourt arôme fruit* </p> <p>Pain / confiture et fruit</p>	<p>Salade Micette ou salade suisse Filet de poisson sauce Boursin® Quinoa* Crème caramel</p> <p>Gaufrette vanille et fruit</p>	<p>Salade du potager Hachis Parmentier Saint Paulin* Pâtisserie</p> <p>Pain / pâte à tartiner et briquette lait fraise</p>	<p>Pommes de terre et tomates en salade Gigot d'agneau Petit pois* et carottes* Yaourt nature* </p> <p>Crème dessert duo vanille/chocolat et fruit</p>	<p>"Bon pour moi et ma planète" </p> <p>Carottes râpées (production locale) Méli-mélo gourmand aux dés de légumes cuisinés Comté AOP Compotes de pommes (France)</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>
<p>Salade composée ou Tomates en salade Galopin de veau sauce dijonnaise Blés tendres* et courgettes* Kiri® ou Fromage fondu Fruits</p> <p>Barre de céréales et compote</p>	<p>Pizza au fromage Sauté de veau sauce aigre douce Haricots beurre Fruits</p> <p>Pain / fromage fondu et jus de fruit</p>	<p>Salade antiboise Escalope de dinde sauce hongroise Semoule* Petit Suisse aromatisé* </p> <p>Mini quatre quarts framboise et fruit</p>	<p>Macédoine mimosa ou champignons à la grecque Filet de poisson sauce crème Purée de potiron Carré frais* Fruits</p> <p>Pain / chocolat et yaourt à boire</p>	<p>Menu à thème n°2</p> <p>"Assiette monochrome" "Voir la vie en rose !"</p> <p>Dés de betteraves à la bulgare Boulettes de bœuf sauce aux myrtilles Légumes surprise Liégeois pomme framboise et coulis cassis Moelleux saveur violette </p> <p>Brioche pépites de chocolat et fruit</p>
<p>Concombres à la grecque Sauté de mouton sauce cumin Flageolets Fruits</p> <p>Pain / pâte à tartiner et jus de fruits</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Salade de pommes de terre* Colombo de volaille* Poêlée de légumes* Camembert* Fruit*</p> <p>Madeleine longue et fromage blanc vanille</p>	<p>Céleri rémoulade Filet de poisson sauce provençale Riz* et ratatouille* Yaourt velouté aux fruits</p> <p>Pain / beurre et fruit</p>	<p>"Bon pour moi et ma planète" </p> <p>Endives du Nord en salade Lasagnes ricotta - épinards Saint Nectaire AOP Fruit (production locale) </p> <p>Moelleux chocolat et compote</p>	<p>Velouté de choux fleurs au bleu de Bresse Jambon blanc Frites & ketchup Fromage blanc* </p> <p>Pain / confiture et fruit</p>

Nos salades :

- **Salade de blés tendres à la grecque:** blés, tomate, feta, olives noires et vertes
- **Salade fraîcheur:** tomate, concombre, radis, saumon, fromage blanc
- **Salade Micette:** chou blanc, carotte, dés d'emmental
- **Salade mikado:** concombre, tomate, maïs, oignons
- **Salade composée:** salade, tomates, maïs, cœur de palmier
- **Salade du potager :** tomates, concombres, maïs, persil
- **Salade antiboise:** tomate, thon, œuf, huile d'olive, basilic, ciboulette
- **Salade de pommes de terre:** pomme de terre, persil, échalote

Méli-mélo gourmande = Semoule de blé dur, lentilles, pépites de lupin, carottes, pois verts, huile végétale (tournesol ou colza), oignons, flocons d'orge et d'avoine, poireaux
Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou mayonnaise faite maison

Nos sauces :

- **Sauce forestière:** champignons, crème fraîche, fond blanc, vin blanc, échalote
- **Sauce diable:** tomates concentrés, échalote, vinaigre, fond brun, estragon, vin blanc
- **Sauce flamande:** carottes, oignons, champignons, fond brun, bière
- **Sauce miel et curry:** miel, curry, fumet de poisson, margarine
- **Sauce barbecue:** tomates concentrés, oignons, vinaigre, fond brun, huile, miel, paprika, sauce Worcestershire
- **Sauce Boursin®:** fromage frais ail et fines herbes, crème fraîche, fumet de poisson, fond blanc
- **Sauce hongroise:** tomates concentrées, oignons, fond brun, paprika
- **Sauce dijonnaise:** crème fraîche, blancs de poireaux, moutarde, fond blanc de volaille
- **Sauce crème:** crème fraîche, lait en poudre, bouillon de volaille, sauce béchamel
- **Sauce aigre douce :** tomates concentrées, sucre, vinaigre, échalotes, fond brun

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^{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. (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015)

⁽¹⁾ Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de

Photos non contractuelles