

Menus

Semaine du 30 Iuillet au 3 Août (grandes vacances)

Goûte

Semaine du 6 au 10 Août (grandes vacances)

Goûte

Semaine du 13 au 17 Août (grandes vacances)

Goûte

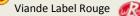
Semaine du 20 au 24 Août (grandes vacances)

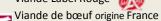
Goûter

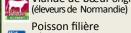
Semaine du 27 au 31 Août (grandes vacances)

Informations

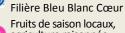


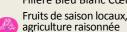


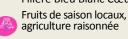




pêche durable











Lundi Mardi

Salade de pommes de terre franc-comtoise Navarin d'agneau **Brocolis** Fruit

Pain/ pâte à tartiner et jus de fruit

Betteraves en vinaigrette Blanquette de veau Carottes au beurre Edam* ⊿Ř Fruit

Céréales et compote

Céleris en vinaigrette Sauté d'agneau sauce orientale

Semoule* et légumes* AB Crème dessert vanille*

Pain / confiture et fruit

Chou fleur vinaigrette Filet de poisson sauce aurore

> Purée de légumes Fromage blanc* As

Beignet au pomme et fruit

Salade Micette Tajine de veau et ses légumes Fruit

Pain / chocolat et salade de fruits

Mercredi

Centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil

Concombres vinaigrette Poulet rôti Salade de riz niçois Yaourt aux fruits

Madeleine et fruit

Roulé au fromage Filet de poisson sauce beurre Juliennes de légumes Fruit

Pain / beurre et jus de fruit



Concombres* à la crème **Omelette*** Quinoa aux légumes*

Gouda* Pâtisserie*

Pain / pâte à tartiner et fruit

Radis beurre Boulettes de bœuf sauce dijonnaise

Blés tendres* et courgettes* Petit suisse* AB

Pain au chocolat et fruit

Teudi

Salade de tomates et maïs Filet de poisson sauce dieppoise Semoule* au beurre

Pain/ chocolat et fruit

Melon

Saucisse de volaille

Yaourt bulgare

Muffin chocolat et fruit

Salade blanche

Sauté de dinde

sauce moutarde

Printanière de légumes

Fromage ail et fines herbes

Pain / chocolat et salade de fruits

Tarte au fromage

Fromage en coque

Fruit

Palets bretons et compote

Haricots vert en salade

Filet de poisson meunière

Gratin de pommes de terre

Mini Roitelet

Fruit 🥮

Sauté de bœuf sauce aux olives

Petit pois* carottes* AB

Compote* AB

Pâtes* à la tomate*

Yaourt arôme vanille*

Pizza mozzarella* Daube de bœuf* Purée de courgettes* Camembert* Fruit*

Vendredi

Beignet framboise et compote

Salade de tomates Menu Fishburger Frites & ketchup Mini Babybel®

Glace Pain / pâte à tartiner et fruit

> Salade composée Filet de poisson sauce curry

Riz* à l'espagnole A Yaourt à boire

Gaufre et fruit

Pastèque Jambon de dinde Salade piémontaise **Coulommiers Glace**

Pain / beurre et jus de fruit

Melon Escalope de dinde sauce crème **Brocolis** Fromage blanc vanille

Pain / confiture et jus de fruit

Moelleux citron et fruit

Nos salades

- Salade Micette: Choux blanc et carottes rappées, dès d'emmental
- Salade de pâtes : Pâtes, tomates, olives vertes, huile d'olive, basilic, ail
- Salade blanche: chou blanc rappé, dés d'emmental
- Salade de composée: Salade, tomates, mais, cœur de palmier
- Salade du soleil: Tomate, maïs, dés de mimolette, ciboulette

Céleris vinaigrette

Sauté de volaille

sauce aigre douce

Nouilles aux légumes

Gouda

Compote*

Petits suisse, biscuits secs et fruit

Carottes râpées

Escalope de dinde

sauce chasseur

Choux fleurs persillés

Fromage blanc aux fruits

Pain / fromage fondu et fruit

Salade de pâtes

Galopin de veau

sauce napolitaine

Haricots vert maître d'hôtel

Kiri[®]

Fruit

Brioche tranchée et jus de fruit

Salade iceberg

Paupiette de volaille

sauce milanaise

Petit suisse aromatisé

Pain / carré frais et salade de fruits

Salade de pâtes provençale

Sauté de volaille

sauce diable

Haricots panachés

Fruit Biscuits fourrés fraise et compote

Comté 🚗

Pâtes* au beurre

- Salade de pâte provençale: pâtes, tomates, huile d'olive, olives, concentré de to-
- Salade de pommes de terre franc-comtoise : pomme de terre, cervelas de dinde,
- Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette

Nos sauces :

- Sauce dieppoise: champignons, crevettes, crème fraîche, fumet de poisson, roux blanc
- Sauce chasseur: champignons, échalotes, estragon, fond brun, vin blanc
- Sauce beurre blanc : beurre, échalotes, sauce beurre blanc, fumet de poisson, jus de citron
- Sauce napolitaine : courgettes, tomate concentrée, tomates pelées, oignon, huile d'olive, fond brun, sucre, origan
- Sauce orientale: Carottes, oignon, tomate concentrée, abricots secs, citrons confits, fond brun, énices à couscous, cumin, ail
- Sauce moutarde: Moutarde, crème fraîche, blancs de poireaux, fond blanc de volaille
- · Sauce milanaise: champignons, oignons, tomate pelée, tomate concentrée, fond brun, ail, origan
- Sauce aurore : crème fraîche, tomate concentrée, lait en poudre, bouillon de volaille
- Sauce aux olives: Olives vertes, oignons, carottes, fond brun, vin blanc
- Sauce diable: Échalotes, tomate concentrée, vinaigre, fond brun, estragon, vin blanc • Sauce dijonnaise: crème fraîche, blancs de poireaux, moutarde, fond blanc de volaille
- Sauce crème: Crème fraîche, lait en poudre, bouillon de volaille, sauce béchamel

- 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 2ème 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 porc

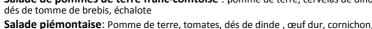
Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : www.sivuresc.org ou Facebook











Salade de riz niçois: Riz, tomates, haricots verts, thon, œufs durs, olives noires, huile

ou mayonnaise faite maison