



# Menus scolaires et centres de loisirs de la ville du Blanc-Mesnil



Du 4 au 8 octobre

Goûter

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  |
|--|--|---|---|---|
| <p>Crêpe au fromage<br/>Escalope viennoise<br/>Haricots beurre<sup>(1)</sup> aux oignons<br/>Yaourt fermier à la vanille BBC</p> <p>Quatre-quarts, lait et fruit</p> | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Tomate sauce cocktail<br/>Tendres émincés végétariens sauce crème<br/>Mini cabrette<br/>Compote de pommes HVE</p> <p>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</p> | <p>Laitue vinaigrette<br/>Rôti de bœuf<br/>Choux fleurs à la béchamel<br/>Coulommiers*<br/>Croissillon au chocolat</p> <p>Gaufre liégeoise, lait et fruit</p> | <p>Paëlla de la mer<br/>(Filet de poisson MSC et riz bio)<br/>Cantal AOP<br/>Fruit de saison</p> <p>Pain / carré frais* et jus d'ananas</p> | <p>Coleslaw<br/>Sauté de porc ou sauté de dinde sauce tomate<br/>Petits pois* - carottes*<br/>Kiri® ou fromage frais fouetté<br/>Fruit de saison*</p> <p>Sablés de Retz et briquette lait au chocolat</p> |

Du 11 au 15 octobre



Goûter

## Semaine du Goût 2021 : Le SIVURESC met les fruits et légumes à l'honneur !

2021, DÉCLARÉE ANNEE INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| <p>Tomates vinaigrette<br/>Filet de poisson MSC sauce curry et lait de coco<br/>Coquillettes*<br/>Yaourt mixé à la pêche*</p> <p>Pain / beurre, lait et fruit</p> | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Lentilles* vinaigrette<br/>Croque Fromage végétarien<br/>Salade romaine<br/>Compote pommes litchis</p> <p>Palmiers, lait et fruit</p> | <p>Salade verte, maïs et pousses de soja<br/>Tajine de bœuf aux abricots secs<br/>Semoule*<br/>Rondelé*<br/>Tarte coco-ananas</p> <p>Pain / barre de chocolat, lait et fruit</p> | <p>Tarte à la courge butternut et au comté AOP<br/>Sauté de dinde* aux olives<br/>Duo de haricots beurre et verts<br/>Fromage frais sur lit de fruits<br/>Raisin</p> <p>Pain au lait, lait et coupelle de fruits</p> | <p>Potage de panais<br/>Blanc de poulet<br/>Frites et ketchup<br/>Mini Babybel® à l'emmental<br/>Fruit de saison*</p> <p>Pain / confiture et yaourt à boire vanille</p> |
|---|---|--|--|---|

Du 18 au 22 octobre

Goûter

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <p><b>Menu végétarien</b><br/>Carottes râpées vinaigrette<br/>Cordon bleu végétarien<br/>Epinards<sup>(1)</sup> à la béchamel<br/>Mini Leerdammer®<br/>Compote pomme* - banane*</p> <p>Biscuits nappés chocolat*, lait et fruit</p> | <p>Salade iceberg<br/>Paupiette de veau sauce crème<br/>Purée Crécy<br/>Saint Nectaire AOP<br/>Eclair au chocolat</p> <p>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</p> | <p>Friand au fromage<br/>Navarin*<br/>Printanière de légumes<br/>Bûche de chèvre*<br/>Fruit de saison</p> <p>Savaroise et yaourt aux fruits mixés</p> | <p>Poêlée de saumon mariné<br/>Riz basmati<br/>Carré frais*<br/>Fruit de saison</p> <p>Pain / miel et briquette lait aromatisé fraise</p> | <p>Céleris rémoulade<br/>Poulet façon tandoori<br/>Lentilles*<br/>Fromage blanc vanille</p> <p>Madeline*, lait et fruit</p> |
|---|--|---|---|---|

Du 25 au 29 octobre (vacances scolaires)

Goûter

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| <p>Macédoine mayonnaise<br/>Beignets de calamars à la romaine &amp; sauce tartare<br/>Brocolis à la béchamel<br/>Crème dessert vanille*</p> <p>Pain / fromage fondu* et fruit</p> | <p>Salade de riz au thon<br/>Rôti de veau sauce forestière<br/>Haricots verts cuisinés<br/>Camembert*<br/>Fruit</p> <p>Donut, lait et coupelle de fruits</p> | <p>Soupe de potiron au fromage fondu<br/>Boulettes de bœuf* sauce tomate*<br/>Macaronis*<br/>Cubes d'ananas</p> <p>Pain / beurre et jus d'orange</p> | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Pomelos<br/>Omelette*<br/>Gratin de légumes*<br/>Mini cabrette<br/>Flan pâtissier</p> <p>Moelleux au citron* et compote pomme*</p> | <p>Filet de poisson meunière MSC<br/>Blés* à la tomate*<br/>Gouda*<br/>Fruit de saison*</p> <p>Pain / barre de chocolat et yaourt à boire</p> |
|---|--|--|--|---|

Informations produits

\*Issu de l'Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Label Rouge HVE Haute Valeur Environnementale Filière pêche durable Filière Bleu-Blanc-Cœur (1) Cultivées sur des exploitations Certification Environnementale niveaux 2 et 3

Informations

- Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- Un **second choix**, mentionné par ou (pour l'entrée et le fromage) et par fruits est proposé sur les restaurants scolaires équipés d'un self.
- Une **fiche d'information consommateur**, intégrant les mentions obligatoires (*allergènes, valeurs nutritionnelles*) est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.

Le SIVURESC, syndicat intercommunal de restauration des villes du Blanc-Mesnil et de Pantin, est certifié ISO 9001:2015

**SIVURESC**  
la cuisine en mouvement



Retrouvez l'actualité du SIVURESC sur : [www.sivuresc.org](http://www.sivuresc.org) ou Facebook

