



Du 30 janvier
au 03 février

Du 06 au 10

Du 13 au 17

Du 20 au 24
(vacances scolaires)

Du 27 février
au 03 mars
(vacances scolaires)

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes* Sauté de veau sauce barbecue Beignets de choux fleurs Riz au lait Crêpe au sucre	Raviolis au saumon et gruyère Coupelle de fruits arlequin Madeleines longues	Repas végétarien Potage crécy Omelette nature Pommes de terre persillées Carré frais Orange	« Escapade culinaire au gré de nos régions » Gratin de poisson et fruits de mer Frites Mimolette Paris-Brest Hauts de France - Ile de France - Centre Val-de-Loire	Repas végétarien Croque fromage Haricots verts en salade Yaourt à la vanille* Cube de mangues
Goûter				
Pain/fromage fondu* et jus de fruits	Palet bretons, lait*, poire	Pain/pâte à tartiner et yaourt à la fraise	Barre marbré cacao, lait* et banane	Pain/barre de chocolat, lait* et pomme HVE
Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Purée de patate douce Gouda*(2) Orange	Repas végétarien Iceberg vinaigrette Bouchées camembert Brocolis au beurre Fromage blanc*(2)	Betteraves mayonnaise Sauté de bœuf sauce paprika Semoule* Bûche de chèvre Poire conférence	Filet de poisson meunière MSC Gratin de légumes Cantal AOP(2) Cubes d'ananas	Carottes râpées vinaigrette Lamelles de kebab Macaronis* Flan gélifié chocolat
Goûter				
Madeleine* et crème dessert vanille	Pain/confiture, lait* et kiwi	Céréales, lait* et abricots secs	Pain/beurre eu jus de fruits	Petits beurre*, lait* et clémentines
Céleris rémoulade Blanquette de dinde Pommes de terre vapeur Mini cabrette Brownies et crème anglaise	Cubes de saumon sauce rouille Ebly* Crème dessert chocolat Madeleine longues	Lentilles vinaigrette Rôti de bœuf Carottes à la crème Yaourt aux fruits mixés*	Repas végétarien Macédoine mayonnaise Raviolis aux légumes et gruyère râpée Yaourt nature*(2) Clémentines	Potage de potiron au kiri Jambon blanc sans/porc: Blanc de poulet Choux fleurs béchamel Saint-Nectaire AOP(2) Pomme
Goûter				
Pain/pâte à tartiner, lait* et pomme HVE	Brioche, lait* et banane	Pain/carré frais et jus d'orange	Barre chocolat muesli et compote pomme-banane	Pain/confiture et yaourt à boire vanille
Carottes à l'orange Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots verts Petit suisse aromatisé Donut sucré	Poulet rôti Coquillettes à la tomate* Saint-Paulin Orange sanguine	Salade de pommes de terre Cordon bleu Courgettes béchamel Mini chevretonne Banane	Repas végétarien Saucisse végéknack Purée de légumes Tomme noire des Pyrénées IGP Eclair au chocolat	Laitue vinaigrette Paëlla de la mer (filet de poisson MSC et riz) Flan vanille*
Goûter				
Goûters fourrés chocolat, lait* et poire	Pain/barre de chocolat et briquette de lait	Madeleines longues et fromage blanc vanille	Pain/beurre, lait* et compote fraise cassis*	Gaufre poudré, lait* et kiwi
Potage de carottes Nuggets de poisson Epinards béchamel Crème dessert vanille	Céleris rémoulade Emincé de bœuf thaï Petits pois cuisinés Carré de l'Est Moelleux au chocolat	Repas végétarien Salade de batavia Boulettes de légumes Gratin de pommes de terre Yaourt au citron*	Pizza au fromage Sauté de dinde sauce crème Beignets de choux fleurs Coulommiers* Poire conférence	Filet de poisson MSC au curry et lait de coco Pennes* Edam* Cocktail de fruits tropicaux
Goûter				
Pain/pâte à tartiner, lait* et pomme HVE	Brioche pépites chocolat et jus de pomme	Pain/kiri et coupelle de fruits arlequin	Pain au chocolat et briquette de lait	Pain/confiture, lait* et clémentines

Informations
produits

Informations

*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 avec Certification Environnementale niveau 2

• Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

• Une fiche d'information consommateur, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles) pour les déjeuners et goûters est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le site internet du SIVURESC.

(2) Produits distribués dans le cadre du programme européen "Aide UE à destination des écoles" - FranceAgriMer

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

SIVURESC
la cuisine en mouvement

ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION