

Semaine du  
30 avril au 4 mai

Semaine du  
7 au 11 mai

Semaine du  
14 au 18 mai

Semaine du  
21 au 25 mai

Semaine du  
28 mai au 1<sup>er</sup> juin



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe aux champignons Sauté de dinde au paprika Pommes de terre vapeur Kiri® <u>ou</u> Petit Louis® Fruits</p> <p>Pain / beurre et jus de fruit</p>	<p>1 mai Fête du travail</p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p>Radis* au beurre Omelette* Pâtes* à la tomate* Yaourt aromatisé fruit*</p> <p>Pain / chocolat et pomme</p>	<p>Salade hollandaise <u>ou</u> Salade Micette Sauté de volaille sauce aigre douce Printanière de légumes Fruits</p> <p>Moelleux au citron et compote</p>	<p>Duo de carottes râpées <u>ou</u> Salade Rémi Filet de poisson meunière Epinards à la béchamel Fromage blanc* </p> <p>Pain / confiture et orange</p>
<p>Concombres à l'aneth <u>ou</u> Salade de tomates Paupiette de veau sauce diable Purée de potiron Cantal <u>ou</u> Saint-Nectaire  Compote*  Crêpe et Poire</p>	<p>8 MAI VICTOIRE de 1945</p>	<p>Salade blanche Filet de poisson sauce basquaise Riz* à la chypriote  Fruit</p> <p>Palets bretons et jus de fruit</p>	<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>	<p>Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf sauce cumin Semoule*  Tomme blanche <u>ou</u> Tomme noire Fruits</p> <p>Madeleine et compote</p>
<p>Salade iceberg Escalope de dinde sauce au bleu d'Auvergne  Choux fleurs persillés Crème dessert chocolat*  Fruits </p> <p>Pain / fromage fondu et salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <u>ou</u> Céleris raves vinaigrette Axoa de veau Pommes de terre vapeur Petit Suisse </p> <p>Gâteaux fourrés chocolat et orange</p>	<p>Taboulé Filet de poisson sauce beurre blanc Juliennes de légumes Emmental*  Fruit</p> <p>Pain/ chocolat et compote</p>	<p>Tomates au basilic <u>ou</u> Salade de printemps Nuggets de poulet Quinoa* aux légumes*  Yaourt arôme vanille* </p> <p>Fromage blanc / petit beurre et banane</p>	<p>LE SIVURESC FAIT SON <b>CINEMA!</b></p> <p>Menu à thème n°5 - Fantastique -</p> <p>La salade du "Géant Vert" "Le seigneur des Anneaux" Anneaux de calamars frits La galaxie "Star Wars" » Drecchiette sauce blanche Fromage fantastique - Fromage à effiloquer La fusée glacée de "Buzz l'éclair"</p> <p>Pain / pâte à tartiner et poire</p>
<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>	<p>Pomelos Sauté de veau sauce forestière Petits pois et carottes*  Yaourt nature* </p> <p>Pain / carré frais et pomme</p>	<p>Roulé au fromage Boulettes de bœuf au jus Blettes à la provençale Fruit</p> <p>Céréales et fruits secs</p>	<p>Concombres bulgare <u>ou</u> Salade antiboise Tajine d'agneau et ses légumes Carré de l'Est <u>ou</u> Pointe de Brie Compote* </p> <p>Pain / beurre et banane</p>	<p>Salade composée <u>ou</u> Salade fraîcheur Filet de poisson  sauce rouille Riz* à l'espagnol  Fromage blanc* </p> <p>Semoule au lait et orange</p>
<p>Œufs* durs et mayonnaise Sauté de bœuf sauce provençale Haricots verts* Gouda <u>ou</u> Port Salut Fruits</p> <p>Pain / confiture et pomme</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Filet de poisson sauce aurore Purée de légumes Carré frais <u>ou</u> Fromage aux fines herbes Fruits</p> <p>Brioche et jus de fruit</p>	<p>Salade du soleil Cuisse de poulet rôti sauce aux herbes  Pâtes* au gruyère*  Pâtisserie</p> <p>Pain / fromage fondu et banane</p>	<p><b>MENU BIO</b></p> <p>Carottes* râpées vinaigrette Saucisse* de Toulouse<sup>(1)</sup> <u>ou</u> saucisse de volaille Lentilles* Flan vanille*</p> <p>Gaufre et salade de fruits</p>	<p>Melon Filet de poisson meunière Choux fleurs en béchamel Carré de l'Est <u>ou</u> Babybel® Mousse au chocolat</p> <p>Pain / pâte à tartiner et poire</p>

### Informations

- Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Viande de bœuf locale (élevage de Normandie)
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Poisson frais filière pêche durable
- Fruits de saison, locaux, agriculture raisonnée

Etablissement certifié

**Nos salades :**

- Salade hollandaise:** Chou blanc râpé et dés de mimolette
- Salade Micette :** Chou blanc émincé, carotte râpée, dés d'emmental
- Salade Rémi:** Céleri râpé, chou-fleur, mais, tomates/Pâtes, tomates, olives vertes, huile d'olive, basilic, ail
- Salade blanche:** Chou blanc émincé, dés d'emmental
- Salade de printemps:** Tomates, poivrons jaunes, radis, olives noires
- Salade antiboise:** Tomates, thon, œufs durs, câpres, huile d'olive, basilic
- Salade composée :** salade verte, tomate, maïs, cœur de palmier
- Salade fraîcheur :** tomate, radis râpé, concombre, saumon, sauce bulgare, aneth
- Salade du soleil :** tomate, maïs, dés de mimolette, ciboulette

Toutes nos salades sont accompagnées de vinaigrette faite maison

- Sauce aigre douce:** tomate concentrée, échalote, vinaigre d'alcool, sucre, fond brun
- Sauce diable:** tomates, échalote, estragon, poivre, vin blanc, vinaigre d'alcool
- Sauce basquaise:** tomate pelée et concentrée, poivron vert, oignon, olive noire, ail, huile d'olive, fumet de poisson, fond blanc
- Sauce cumin:** oignon, cumin, jus de citron, huile d'olive, fond brun.
- Sauce au bleu:** bleu d'Auvergne AOP, crème fraîche, lait en poudre, bouillon volaille
- Sauce beurre blanc:** beurre, échalote, fond blanc, vin blanc, fumet de poisson
- Sauce curry:** Tomates pelée concassée, oignon, crème fraîche, pomme, noix de coco, curry doux, fond brun
- Sauce aurore:** crème fraîche, tomate, fumet de poisson, lait et margarine
- Sauce aux herbes:** oignon, carotte, estragon, persil, fon d brun
- Sauce provençale:** Tomates pelée et concentrée, oignon, ail, basilic, huile d'olive, vin blanc, 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<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 prévu pour remplacer la viande de porc**