



Scalaires et centres de loisirs du Blanc-Mesnil et de Pantin

Photos non contractuelles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Salade de pâtes à la provençale</b> <u>OU</u> Salade de pommes de terre</p> <p><b>Sauté de dinde</b> sauce diable</p> <p><b>Haricots panachés</b></p> <p><b>Fromage fondu</b> <u>OU</u> Kiri®</p> <p><b>Pastèque*</b> </p> <p><i>Muffin chocolat et compote</i></p>	<p><b>Roulé au fromage</b></p> <p><b>Sauté de veau</b> sauce provençale</p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Fruits</b></p> <p><i>Pain / carré frais et salade de fruits</i></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p><b>Pilons de poulet</b></p> <p><b>et salade de riz*</b> </p> <p><b>Yaourt mixé banane*</b> </p> <p><i>Biscuits fourrés vanille et pomme</i></p>	<p><b>Saucisson sec<sup>(1)</sup> et beurre</b> saucisson de volaille</p> <p><b>Filet de poisson</b>  sauce Dugléré</p> <p><b>Semoule* aux légumes*</b> </p> <p><b>Coulommiers</b> <u>OU</u> Pointe de Brie</p> <p><b>Fruits</b></p> <p><i>Pain / chocolat et jus de fruit</i></p>	<p><b>Salade du soleil</b> <u>OU</u> Tomates basilic</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Yaourt au citron</b></p> <p><i>Riz au lait et banane</i></p>
Goûter					
	<p><b>Macédoine</b> <u>OU</u> Poireaux vinaigrette</p> <p><b>Paupiette de veau</b> sauce milanaise</p> <p><b>Pâtes* au beurre</b> </p> <p><b>Petit-Louis®</b> <u>OU</u> Port Salut</p> <p><b>Fruits</b></p> <p><i>Pain / beurre et compote</i></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> <u>OU</u> Coleslaw</p> <p><b>Escalope de dinde</b> sauce aigre douce</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p><b>Carré frais*</b> </p> <p><u>OU</u> Fromage aux fines herbes</p> <p><b>Glace</b></p> <p><i>Barre de céréales et orange</i></p>	<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p><b>Daube de bœuf</b></p> <p><b>Purée de courgettes*</b> </p> <p><b>Fromage blanc vanille</b></p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et poire</i></p>	<p><b>Salade maraîchère</b> <u>OU</u> salade tunisienne</p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Haricots verts maître d'hôtel</b></p> <p><b>Petit Saint-Paulin* à la coupe</b> </p> <p><b>Fruits</b> </p> <p><i>Petits suisse, biscuits secs et jus de fruits</i></p>	<p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Paëlla de la mer majorquine</b> (poisson frais, crevettes, encornets, moules et son riz* cuisiné)</p> <p><b>Yaourt à boire</b></p> <p><i>Pain / confiture et fruit</i></p>
Goûter					
<b>MENU BIO</b>	<p><b>Betteraves* vinaigrette</b> </p> <p><b>Sauté de porc</b>  ou <sup>(1)</sup> sauté de poulet* sauce moutarde</p> <p><b>Pommes de terre* vapeur</b></p> <p><b>Gouda*</b></p> <p><b>Fruit*</b></p> <p><i>Madeleine et compote</i></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> <u>OU</u> Choux blancs râpés</p> <p><b>Tajine de mouton</b></p> <p><b>Légumes tajine</b></p> <p><b>Crème dessert chocolat*</b> </p> <p><i>Pain / fromage fondu et fruit</i></p>	<p><b>Salade piémontaise</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf*</b> </p> <p>sauce espagnol</p> <p><b>Haricots blancs</b></p> <p><b>Camembert*</b> </p> <p><b>Fruit</b></p> <p><i>Brioche tranchée et jus de fruit</i></p>	<p><b>Salade de blés tendre</b> <u>OU</u> Salade de pâtes au thon</p> <p><b>Sauté de bœuf Thaï</b></p> <p><b>Julienne de légumes</b></p> <p><b>Comté ou Cantal</b> </p> <p><b>Fruits*</b> </p> <p><i>Pain / chocolat et salade de fruits</i></p>	<p><b>LE SIVURESC FAIT SON CINEMA!</b> Menu à thème n°6 <b>Aventure</b></p> <p><b>La salade d' "Hercule"</b> (Concombres et feta)</p> <p><b>Gratin de pirates</b> (poisson en gratin)</p> <p><b>Le Riz* de Mulan</b> (riz* cantonnais)</p> <p><b>L'île au trésor</b> (île flottante)</p> <p><i>Palets bretons et fruit</i></p>
Goûter					
	<p><b>Taboulé</b></p> <p><b>Blanquette de volaille</b></p> <p><b>Petit pois* et carottes*</b> </p> <p><b>Edam* <u>OU</u> emmental*</b> </p> <p><b>Fruits</b></p> <p><i>Pain / beurre et jus de fruit</i></p>	<p><b>Salade blanche</b> <u>OU</u> Salade Suisse</p> <p><b>Omelette*</b> </p> <p><b>Duo de choux fleur et pommes de terre</b></p> <p><b>Glace</b></p> <p><i>Financier et fruit</i></p>	<p><b>Salade de tomates</b> </p> <p><b>Filet de poisson</b> sauce agrumes</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p><b>Yaourt arôme vanille</b></p> <p><i>Pain / confiture et banane</i></p>	<p><b>Terrine de légumes</b> sauce cocktail</p> <p><b>Rôti de veau</b></p> <p><b>Salade de Pâtes*</b> </p> <p><b>Mimolette <u>OU</u> Reblochon</b> </p> <p><b>Fruits</b></p> <p><i>Crêpe et compote</i></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Couscous au poulet</b> (poulet, semoule* et légumes couscous*)</p> <p><b>Yaourt* aromatisé fruits</b> </p> <p><i>Pain / pâte à tartiner et fruit</i></p>
Goûter					

**Informations**

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



- **Nos salades :**
- Salade du soleil :** Tomate, maïs, dés de mimolette, ciboulette
  - Coleslaw :** Chou et carotte râpés, oignon, mayonnaise, concentré de tomates.
  - Céleri rémoulade :** céleri rave râpé et mayonnaise
  - Salade piémontaise :** Pomme de terre, tomate, dés de dinde, œuf dur, cornichon, mayonnaise
  - Salade maraîchère :** Pomme de terre, carotte, concombre, pois chiche, oignon
  - Salade tunisienne :** Tomate, concombre, thon, pois chiche, poivron vert, menthe
  - Salade de blés :** Blé tendre, thon, olives noires et vertes, tomate
  - Salade de pâtes au thon :** Pâte, tomate, thon, basilic, huile d'olive
  - Salade suisse :** Salade verte, dés de gruyère
  - Salade blanche :** Chou blanc émincé, dés d'emmental

- **Nos sauces :**
- Sauce diable :** tomate, échalote, estragon, poivre, vin blanc, vinaigre d'alcool coloré
  - Sauce provençale :** tomate pelée, tomate concentrée, oignon, ail, basilic, huile d'olive, vin blanc, fond brun
  - Sauce Dugléré :** Oignons, tomates pelées, beurre, fumet de poisson, fond blanc, ail, persil, vin blanc
  - Sauce milanaise :** tomate, champignons, oignon, ail, origan, fond brun
  - Sauce aigre douce :** tomate concentrée, échalote, vinaigre d'alcool, sucre, fond brun
  - Sauce espagnol :** tomate, carotte, oignon, ail, fond brun
  - Sauce agrumes :** Segments d'orange et de pamplemousse, jus d'orange, jus de citron, fumet de poisson, fond blanc et sucre
  - Sauce cocktail :** mayonnaise, tomate concentrée et ketchup

- 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 systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette ou mayonnaise faite maison