

Mars

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



SIRESCO

	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental vinaigrette	Brandade de morue Salade verte vinaigrette	Pomelos au sucre	Concombre façon tzatziki	Kefta d'agneau sauce tajine Semoule	Salade piémontaise	Salade iceberg vinaigrette	Salade de lentilles	Menu du Far West Salade coleslaw	Betteraves
Plat principal et garniture	Colin sauce ananas Riz doré	Escalope viennoise de dinde Haricots verts		Bolognaise végétale Pâtes	Poulet rôti Printanière de légumes		Filet de colin sauce citron Duo de salsifis carottes	Lasagnes ricotta épinards	Omelette nature Haricots verts		 Pilons de poulet au paprika et ketchup Potatoes
Fromage Laitage	Gouda au cumin	Petits-suisse nature	Yaourt nature	Édam	Fromage fondu	Camembert	Petits-suisse aux fruits	Yaourt nature brassé	Saint-nectaire	Yaourt nature	
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit *	Fruit *	Tarte au flan nature	Flan chocolat	Fruit *	Purée pomme banane	Fruit *	Salade de fruits	Brownies	Fruit *
Goûter *	Pain - beurre - jus multifruit sans sucre ajouté	Galette pur beurre - lait nature	Pain - barre de chocolat noir - compote de pomme	Pain - confiture de fraise - yaourt nature	Petits-beurre - petit-suisse nature - fruit *	Pain - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage frais - fruit *	Pain - camembert - fruit *	Pain - barre de chocolat noir - jus de fruits	Pétales de maïs - lait nature - fruit *	Pain - beurre - compote pomme fraise
	Vendredi 15	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Sauté de porc au curry ou merlu aux fines herbes Pommes vapeur	Velouté de courgette	Chou	Saucisson sec cornichon ou mortadelle de volaille	Salade mikado	Salade de haricots rouges et maïs	Boulettes d'agneau Semoule	Cœur de laitue	Salade Rémi	Salade rizzoni de pâtes
Plat principal et garniture	Rôti de dinde au jus Purée de pommes de terre		Tarte aux légumes Salade verte vinaigrette	Saucisses de volaille Lentilles	Colin sauce provençale Haricots verts	Pennes bolognaise	Colin sauce Bercy Pommes vapeur		Nems au poulet Curry de légumes	Rôti de porc sauce champignons ou merlu sauce dorée Purée 3 légumes	Croustillants de pois chiches Épinards à la crème
Fromage Laitage	Fromage frais nature	Saint-paulin	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Édam	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûche de chèvre	Cantal	Fromage blanc
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit *	Compote de pommes	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit *	Fruit *	Fruit *	Compote pomme litchis	Mousse au chocolat	
Goûter *	Galettes au beurre - yaourt nature - fruit *	Pain - coulommiers - jus d'ananas	Croissant - lait nature - fruit *	Pain - barre de chocolat noir - fruit *	Cookie chocolat - fruit * - petit-suisse nature	Pain - pâte à tartiner - compote de fruits	Pain - beurre - lait nature	Madeleine - yaourt nature - compote pomme banane	Pain - barre de chocolat noir - fruit *	Pain au lait - confiture de fraise - fruit *	Pain - miel - fruit *

- : produit issu de l'agriculture biologique
- : produit label rouge
- : produit issu de la démarche bleu blanc cœur

- : production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km
- : produit d'appellation d'origine protégée

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.
Salade de haricots rouges et maïs : haricots rouges, maïs, vinaigrette.
Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade rizzoni de pâtes : pâtes , tomate, basilic.
Salade mikado : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.
Salade piémontaise : pomme de terre, dés de volaille, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise.

Salade Rémi : tomate, maïs, chou-fleur, céleri-rave, vinaigrette.



Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : **Arcueil Aubervilliers Brou-sur-Chantereine Choisy-le-Roi et Mity-Mory.**

Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio, les fruits et légumes frais bio.

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15
Hors d'œuvre	Galette savoyarde ou crêpe au fromage	Macédoine vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Menu alsacien Salade de chou au fromage	Velouté Dubarry	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Boulettes de bœuf Ratatouille	Pays du soleil levant Chou blanc vinaigrette au soja	Carottes râpées	Sauté d'agneau au romarin Flageolets
Plat principal et garniture	Salade iceberg vinaigrette	Veau Marengo Jeunes carottes	Bœuf stroganoff Pommes vapeur	Saucisse Francfort ou saucisse végétales Coquillettes	Brandade de morue	Omelette nature Épinards à la crème	Merlu sauce poireaux Pommes vapeur		Nouilles japonaises aux légumes 	Sauté de dinde sauce dijonnaise Purée de patate douce	
Fromage Laitage	Fromage blanc	Coulommiers	Fromage frais	 Tarte alsacienne	Fromage ail et fines herbes	Petit-suisse nature	Cantal	Fromage frais	Yaourt nature	Emmenthal	Fromage crémeux
Dessert	Fruit *	Salade de fruits	Crème chocolat	Fruit *	Fruit *	Fruit *	Crème vanille	Tarte aux pommes	Compote pomme litchis	Fruit *	Fruit *
Goûter *	Pain - barre de chocolat noir - compote de pommes	Pain - confiture de fraise - yaourt nature	Petits beurres - petit suisse nature - fruit *	Pain - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage frais - compote de fruits	Pain - camembert - fruit *	Pain - barre de chocolat noir - jus de fruits	Pétales de maïs - lait - compote de pommes	Pain - beurre - compote pomme fraise	Petit beurre au chocolat - yaourt nature - fruit *	Cookie chocolat - compote pomme banane - petits-suisseurs naturels
	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19 Chasse aux œufs	 Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Betteraves crues râpées	Chou-fleur vinaigrette	Salade iceberg sauce Caesar		Escalope de poulet Purée de pomme de terre	Sardines à l'huile	Salade racines	Concombre sauce yaourt	Haricots beurre à l'échalote	Radis beurre
Plat principal et garniture	Pavé de blé à l'emmental Poêlée de légumes	Rôti de bœuf et ketchup Frites	Bolognaise végétale Macaronis	Quenelles de brochet Riz		Raviolis aux légumes	Sauté d'agneau sauce provençale Haricots coco à la tomate	Poulet rôti Pommes noisettes	Colin sauce citron Riz	Sauté de dinde sauce poulet Jardinière de légumes	
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Fromage fouetté	Mi-chèvre	Petits-suisseurs		Tome grise	Fromage fondu	Petits-suisseurs aux fruits	Pointe de brie	Camembert	Fromage frais
Dessert	Semoule au lait	Fruit *	Tarte au chocolat	Dés de poires au naturel et son œuf au chocolat		Fruit *	Tarte normande	Salade de fruits	Fruit *	Fruit *	Flan chocolat
Goûter *	Croissant - lait nature - fruit *	Pain - barre de chocolat noir - fruit *	Pain - coulommiers - jus d'ananas	Pain - pâte à tartiner - fruit *	Madeleine - yaourt nature - compote pomme banane	Pain - barre de chocolat noir - fruit *	Pain au lait - confiture de fraise - fromage blanc nature	Pain - miel - petit-suisse nature	Pain - barre de chocolat noir - compote de pommes	Pain - gelée de groseille - yaourt nature	

: produit issu de l'agriculture biologique
 : produit label rouge
 : produit issu de la démarche bleu blanc cœur

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km
 : produit d'appellation d'origine protégée



Salade racines : carottes, céleri, radis, vinaigrette.
 * **Les goûters** proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : **Brou-sur-Chantereine, Cramoisy, Saint-Maximin et Saint-Vaast-lès-Mello** ; se renseigner auprès de la municipalité.

Fruits de saison
 Ananas • Banane • Kiwi • Orange • Poire • Pomme

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : **Arcueil, Aubervilliers, Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mity-Mory.**