

# Septembre

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



## SIRESCO

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Lundi 16
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade verte	Betterave vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Salade de pâtes au thon	Radis beurre	Salade de lentilles		Tomate à croquer	Taboulé à la menthe	Salade mexicaine	
<b>Plat principal et garniture</b>	Jambon de volaille Purée de pomme de terre	Poulet rôti Pommes grenailles	Boulettes d'agneau sauce provençale Duo de courgettes	Œufs brouillés Ratatouille	Lieu jaune sauce thaï Riz	Pizza au fromage Cœurs de laitue vinaigrette	Sauté d'agneau à l'orientale Pommes vapeur	Rôti de bœuf Haricots blancs à la tomate	Œufs durs Mornay Épinards à la crème	Escalope de volaille Cordiale de légumes	Blanquette de veau Pommes vapeur
<b>Fromage Laitage</b>	Petits-suisses aux fruits	Emmenthal	Fromage frais aux fines herbes	Cantal	Gouda	Fromage coque rouge	Yaourt nature	Camembert	Bûche de chèvre	Cantal	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Biscuits secs	Fruit *	Crème au chocolat	Fruit *	Tarte aux pommes	Fruit *	Salade de fruits frais	Fruit *	Crème vanille	Fruit *	Fruit *
<b>Goûter*</b>	Pain - barre chocolat noir - compote pomme	Pain - confiture de fraise - yaourt nature	Pain au lait - petit-suisse nature - fruit *	Pain - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage frais - fruit *	Pain - camembert - jus de fruits	Pain - barre chocolat noir - fruit *	Pétales de maïs - lait nature - purée pomme banane	Pain - beurre - fruit *	Galettes au beurre  - yaourt nature - jus multivitamines	Petits-beurre  - lait nature - fruit *
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Menu de Saint-Maximin	Vendredi 27	Lundi 30	Mardi 1 <sup>er</sup> oct.
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade iceberg vinaigrette	Concombre sauce au yaourt	Carottes	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre	Pomélo	Salade de pâtes à l'italienne	Carottes râpées vinaigrette	Concombres sauce ail et fines herbes	Radis beurre	Salade de pomme de terre au maïs
<b>Plat principal et garniture</b>	Tajine de blé et pois chiches Céréales gourmandes	Poulet rôti Haricots verts	Escalope viennoise de dinde Petits pois	Sauté de dinde à la moutarde Potatoes	Tarte aux poireaux Salade iceberg vinaigrette	Bolognaise de bœuf Riz	Lieu sauce homardine Carottes	Pâtes à la carbonara	Écrasé de pomme de terre au colin	Couscous aux légumes d'antan et pois chiches	Sauté de dinde aigre doux Haricots beurre
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage frais fines herbes	Cantal	Fromage blanc nature	Saint-nectaire	Bûche de chèvre	Fromage blanc	Édam	Fromage blanc aromatisé	Cantal	Camembert	Fromage blanc aux fruits
<b>Dessert</b>	Fruit *	Semoule au lait	Fruit *	Salade de fruits	Fruit *	Purée pomme grenade	Fruit *	Tarte grillée aux pommes	Liégeois au chocolat	Célibié au caramel	Fruit *
<b>Goûter*</b>	Croissant - lait nature - fruit *	Pain - barre chocolat noir - fruit *	Pain - coulommiers - jus d'ananas	Pain - pâte à tartiner - purée pomme abricot	Pain - beurre - jus de fruit	Madeleine - yaourt nature - purée pomme banane	Pain - confiture - lait nature	Pain au lait - barre chocolat noir - fruit *	Pain - miel - fruit *	Pain - barre chocolat noir - compote pomme	Pain - confiture de fraise - yaourt nature

### Fruits de saison

Kiwi ♦ Orange ♦  
Pêche ♦ Poire ♦ Pomme  
♦ Prune ♦ Raisin



En vert : Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio.

**Salade de lentilles :** lentilles, échalotes, vinaigrette.

**Salade de pâtes au thon :** pâtes, thon, vinaigrette.

**Salade de pâtes à l'italienne :** pâtes olives noires, emmenthal, basilic, vinaigrette.

**Salade de pomme de terre :** pomme de terre, vinaigrette.

**Salade mexicaine :** pomme de terre, haricots rouges, tomate, maïs, poivron vert, vinaigrette.

**Taboulé à la menthe :** semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.

**Taboulé à l'orientale :** semoule, tomate, poivrons, pois chiches, huile d'olive, menthe.

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

\* 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.

# Octobre



	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
<b>Hors d'œuvre</b>	Jambon de dinde	Salade Waldorf	Chou rouge au cassis	Parmentier aux haricots rouges Salade verte vinaigrette	Pomélo au sucre	Salade de lentilles	Salade verte vinaigrette	Carottes multicolores râpées	Salade verte vinaigrette	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ou saucisses végétales Flageolets	Carottes râpées au curry
<b>Plat principal et garniture</b>	Riz aux légumes du soleil et amandes effilées	Boulettes de bœuf façon axoa Jeunes carottes	Sauté d'agneau aux épices Petits pois		Jambon blanc de dinde Coquillettes	Merlu sauce poireaux Cordiale de légumes	Poulet rôti Pommes crispy	Bœuf bourguignon Purée de potiron châtaigne	Colin sauce homardine Poêlée de légumes		Escalope de volaille Rostis de pomme de terre et légumes
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage frais	Cantal	Yaourt nature	Fromage de chèvre	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Duo de fromages : fourme d'Ambert et emmenthal	Saint-nectaire	Yaourt nature	Petits-suisseaux aux fruits
<b>Dessert</b>	Fruit	Semoule au lait		Fruit	Purée de pomme	Fruit	Moelleux au chocolat	Tarte pomme rhubarbe	Fruit	Salade de fruits frais	Crêpe au chocolat
<b>Goûter*</b>	Petits-beurre - petit-suisse nature - fruit	Pain - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage frais - compote de poire	Pain - camembert - purée pomme banane	Pain - barre chocolat noir - jus de fruits	Pétales de maïs - lait nature - purée pomme	Pain - beurre - purée pomme fraise	Petit-beurre au chocolat - yaourt nature - fruit	Cookie chocolat - purée pomme banane - yaourt nature	Pain - camembert - jus de fruits	Pain - barre chocolat noir - fruit
	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31
<b>Hors d'œuvre</b>	Œuf dur sauce cocktail	Salade parmentière aux olives	Betteraves	Salade de pomme de terre maïs	Salade coleslaw	Saucisson sec ou œuf dur	Salade mikado	Dhal de lentilles Riz	Duo de haricots maïs	Salade antillaise	Menu de la sorcière
<b>Plat principal et garniture</b>	Curry de petits pois Riz	Aiguillette colin graines Duo de carottes	Riz du Far-West	Sauté de porc au curry ou égrainé végétal Tomaté Julienne de légumes	Tarte au fromage Salade iceberg vinaigrette	Colin sauce coco Purée de pomme de terre	Raviolis de bœuf gratinés		Veau Marengo Carottes	Escalope viennoise Coquillettes	Poulet aux champignons forestier Purée de patate douce
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage frais nature	Coulommiers	Fromage blanc	Pont l'Évêque	Petits-suisseaux aux fruits	Emmenthal	Carré de l'Est	Cantal jeune	Saint-paulin	Petits-suisseaux naturels	Fromage coque à l'emmenthal
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	Petit beurre	Fruit	Purée pomme banane	Fruit	Crêpe au sucre	Fruit	Chou vanille aux fruits rouges
<b>Goûter*</b>	Croissant - lait nature - fruit	Pain - pâte à tartiner - fruit	Pain - beurre - jus multivitaminés	Madeleine - yaourt nature - purée pomme banane	Pain - camembert - fruit	Pain au lait - confiture de fraise - fromage blanc nature	Pain - miel - petit-suisse nature	Pain - barre chocolat noir - purée pomme	Pain - gelée de groseille - yaourt nature	Petit beurre - petit-suisse - purée pomme	Galette pur beurre - lait nature

\* Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Brou-sur-Chantereine, Cramosy, Saint-Maximin et Saint-Vaast-les-Mello, se renseigner auprès de la municipalité.

- : produit issu de l'agriculture biologique
- : produit label rouge
- : production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km
- : produit d'appellation d'origine protégée
- : produit d'indication géographique protégée
- : produit issu de la démarche bleu blanc cœur

**En vert** : Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio.

- Salade antillaise** : chou blanc, maïs, tomate, crevettes, ananas, vinaigrette.
- Salade coleslaw** : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.
- Salade de lentilles** : lentilles, échalotes, vinaigrette.

- Salade mikado** : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.
- Salade parmentière aux olives** : pomme de terre, olives noires, vinaigrette.

**Salade Waldorf** : céleri, pomme, crème fraîche, noix, persil, curcuma.



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