

MENUS

Juillet 2017

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

SIRESCO

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Lundi 17
Hors d'œuvre	Salade verte	Tomate vinaigrette	Carotte râpée	Concombres vinaigrette	En avant les vacances Pastèque	Radis beurre	Salade de pomme de terre aux olives	Salade coleslaw	Menu feu d'artifice Pastèque		Tomate vinaigrette Balsamique
Plat principal et garniture	Hachis Parmentier maison	Merlu sauce curry Duo de courgettes	Escalope de volaille sauce crème Blé 	Sauté de veau Provençale Haricots beurre	Salade de pâtes au thon	Sauté d'agneau Duo de carottes 	Omelette aux herbes Haricots verts	Roti de bœuf avec ketchup Pâtes 	Pilons de poulet caramélisés Potatoes sauce crème ciboulette 		Filet de poisson sauce citron Cœurs de blé 
Fromage Laitage	Cantal	Fromage fondu	Fromage blanc aromatisé aux fruits 	Brie	Yaourt aromatisé à boire 	Fromage à tartiner	Yaourt nature 	Emmenthal	 Fromage coque		Edam
Dessert	Crème dessert au caramel	Cocktail de fruits au sirop		Fruit	Feuilleté cerises	Semoule au lait	Abricots	Crème dessert praliné	Crème dessert croustillante au chocolat		Compote pommes fraises
Goûter	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme - lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux banane lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme - lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote		Biscuits fourrés fraise - compote
	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Lundi 31	Mardi 1 ^{er} août
Hors d'œuvre	Lentilles vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées	Pastèque	Concombre vinaigrette	Gaspacho (tomate, poivron)	Crêpe au fromage	Jambon de poulet Salade de pâtes 	Salade verte	Tajine d'agneau Semoule 	Salade de lentilles
Plat principal et garniture	Poulet marengo Ratatouille 	Roti de dinde Riz 	Cordon bleu Poêlée de légumes	Steak végétal sauce tomate Purée de pomme de terre	Sauté de dinde sauce chasseur Semoule 	Filet de poisson meunière Épinards sauce Mornay	Sauté de veau sauce basquaise Haricots verts		Rôti de bœuf avec ketchup Frites		Poisson sauce beurre citron Brocolis
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt aromatisé	Camembert 	Fromage fondu	Cantal 	Coulommiers	Comté	Yaourt nature 	Fromage à tartiner	Fromage à base de chèvre	Yaourt nature 
Dessert	Nectarine	Abricots	Liégeois vanille	Éclair au chocolat	Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Abricots	Poire William	Oreillons de pêche au sirop léger	Kiwi	Brugnon
Goûter	Brownie - pomme - lait	Pain au lait - barre de chocolat - compote	Gaufre - compote	Petit moelleux - banane - lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme - lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux - banane - lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme - lait vanille

Bonnes vacances à tous!



* Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Fosses et Tremblay-en-France ; se renseigner auprès de la municipalité.



Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette.

Salade de pomme de terre aux olives : pomme de terre, olives, vinaigrette.

Taboulé à l'oriental : semoule, tomate, pois chiche, poivron, maïs, échalote, menthe, huile d'olive.

 : produit issu de l'agriculture biologique

 : produit label rouge



Pain bio  à tous les repas pour les villes de : Arcueil, Aubervilliers, Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Champigny-sur-Marne, Compans, Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie, Mitry-Mory, Roissy-en-Brie, Romainville et Villetaneuse.

MENUS

Août 2017

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

SIRESCO

	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mercredi 16	Jeudi 17	
Hors d'œuvre	Melon	Salade verte	Pastèque	Tomate vinaigrette	Concombres vinaigrette	Poulet rôti  Galette de pomme de terre	Taboulé à l'orientale	Menu à la plage Duo melon pastèque	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Pastèque	
Plat principal et garniture	Blanquette de veau Carottes Vichy	Pizza volaille	Salade de pépinettes	Omelette au fromage Petits pois	Poisson pané Cordiale de légumes		Dos de cabillaud sauce crème Chou fleur	Salade façon niçoise 	Poisson sauce homardine Poêlée de légumes	Mardi 15	Sauté d'agneau aux abricots Semoule 	Paupiette de veau sauce tomate Ratatouille 
Fromage Laitage	Fromage fondu	Tome noire	Mimolette	Gouda	Yaourt nature 	Brie	Petit-suisse aromatisé	Fromage coque	Yaourt nature 		Fromage blanc 	Fromage crémeux
Dessert	Crème dessert chocolat	Pomme golden	Gélifié vanille	Mousse au chocolat lait	Abricots	Nectarine	Kiwi	Beignet abricot	Gélifié caramel		Poire Williams	Gâteau basque
Goûter	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux banane lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme-lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux banane lait	Biscuits fourrés fraise - compote		Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote
	Vendredi 17	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Ven. 1^{er} sept. <i>Sur la route du retour</i>	
Hors d'œuvre	Bâtons de surimi sauce crème ciboulette Salade marine	Salade verte vinaigrette	Marmite dieppoise Pomme de terre vapeur	Tomates mozzarella	Pané végétal Purée de potiron	Melon	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Salade mikado	Batonnets de carottes sauce cocktail	
Plat principal et garniture	Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts	Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts	Cuisse de poulet rôtie  Gratin de brocolis	Cuisse de poulet rôtie  Gratin de brocolis		Omelette nature aux fines herbes Pâtes 	Sauté de veau sauce provençale Céréales méditerranéennes	Cuisse de poulet  sauce moutarde Cordiale de légumes	Roti de dinde Purée de pommes de terre	Ravioli aux légumes	Steak haché de bœuf et ketchup Frites	
Fromage Laitage	Fromage à la chèvre	Carré de l'est	Yaourt aromatisé	Emmenthal	Yaourt nature 	Fromage persillé	Fromage fondu	Pont l'évêque	Fromage blanc nature 	Saint-Nectaire	Fromage crémeux 	
Dessert	Prunes	Riz au lait	Pomme golden	Flan au caramel	Pêche	Raisin Italia	Orange	Poire William	Compote pommes cassis	Crème dessert vanille	Éclair chocolat	
Goûter	Petit moelleux banane lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme-lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux banane lait	Biscuits fourrés fraise - compote	Brownies - pomme-lait vanille	Pain au lait barre de chocolat	Gaufre - compote	Petit moelleux banane lait	

* Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Fosses et Tremblay-en-France ; se renseigner auprès de la municipalité.



 : produit issu de l'agriculture biologique
 : produit label rouge

Fruits de saison
Abricot • Melon • Nectarine • Pastèque • Pêche • Poire • Prune

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.
Salade mikado : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.
Taboulé à l'oriental : semoule, tomate, pois chiche, poivron, maïs, échalote, menthe, huile d'olive.

