

Septembre

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



SIRESCO

	Lundi 3 Menu de rentrée	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Lundi 17
Hors d'œuvre		Salade de pommes de terre persillées	Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrettes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles	Salade du pêcheur		Duo carottes et maïs	Tomate vinaigrette au basilic	Salade verte à l'huile de noix
Plat principal et garniture	Pizza aux 3 fromages Salade verte	Jambon de dinde Beignets de courgettes	Filet de colin sauce dorée Duo de carottes	Sauté de veau marengo Riz	Boulettes végétales aux pois chiches Ratatouille et pommes de terre	Omelette aux oignons Poêlée forestière	Sauté de bœuf Stroganoff Jeunes carottes	Brandade de poisson Salade verte	Gigot d'agneau au jus d'herbes Flageolets	Filet de cabillaud sauce homardine Blé	Escalope de volaille sauce waterzoï Cordiale de légumes
Fromage Laitage	Fromage fondu	Fromage blanc	Saint-paulin	Yaourt aromatisé	Fromage frais	Délice emmenthal	Yaourt nature	Saint-nectaire	Petit-suisse nature	Édam	Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit *	Riz au lait	Raisin	Chou vanille	Kiwi	Pastèque	Mousse liégeoise au lait d'amande	Tarte aux pommes	Fruit *	Semoule
Goûter	Barre de chocolat au lait - pain - jus multivitaminé	Beurre - pain - compote pomme banane	Céréales au miel - lait nature - fruit *	Barre de chocolat au lait - pain - jus de pomme	Biscuit fourré au chocolat - lait vanille - fruit *	Brioche aux pépites de chocolat - lait vanille - fruit *	Tome blanche - pain - compote pomme banane	Pain de mie - confiture d'abricots - jus d'orange	Barre de chocolat - pain - fruit *	Fourré vanille - lait fraise - fruit *	Confiture de fraise - pain - jus de pomme
	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26 Bienvenue en Inde	Jeudi 27	Vendredi 28	Lundi 1 ^{er} oct.	Mardi 2 oct.
Hors d'œuvre	Betteraves		Salade Marco Polo	Salade de tomate balsamique	Taboulé		Concombres sauce au yaourt	Salade sauce caesar	Céleri rémoulade	Pomelos	Salade de lentilles
Plat principal et garniture	Sauté d'agneau aux épices Pommes vapeur	Poulet rôti Macaronis	Steak haché de bœuf Légumes du soleil	Rôti de veau sauce moutarde Lentilles vertes	Omelette au fromage Épinards à la crème	Poisson sauce beurre amande Torsades	Poulet tikka Riz blanc	Cordon-bleu Ratatouille et pommes de terre	Rôti de dinde à l'orientale Semoule	Sauté de porc épices thaï Printanière de légumes	Émincé de volaille au curry Beignets de chou-fleur
Fromage Laitage	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Yaourt nature	Fromage frais à tartiner	Brie	Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Émmmenthal	Fromage coque jaune	Mimolette
Dessert	Fruit *	Salade de fruits frais	Fruit *	Crêpe au chocolat	Fruit *	Raisin	Salade de mangues	Tarte au chocolat	Compote biscuitée	Compote pommes	Fruit *
Goûter	Barre de céréales - fruit - lait vanille	Pain - barre de chocolat au lait - fruit *	Petits-beurre - lait chocolat - compote de pomme	Miel - petit-suisse sucré - pain	Brioche fourrée chocolat - yaourt nature - compote pomme fraise	Pain de mie - pâte à tartiner - lait vanille	Pain - saint-paulin - jus multivités	Pain au lait - lait fraise - clémentines	Pain - beurre - jus de raisin	Barre chocolat - pain - jus de pomme	Biscuit fourré vanille - compote de pomme - fromage blanc

: produit issu de l'agriculture biologique

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

: produit label rouge



Salade du pêcheur : riz, tomate, chou-fleur, surimi, crevettes, poivron vert, surimi, sauce cocktail (mayonnaise et ketchup).

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise.

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

Fruits de saison

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

Pain bio à tous les repas.

Octobre



SIRESCO

	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Hors d'œuvre	Céleri vinaigrette	Concombre à la crème	Salade Arlequin
Plat principal et garniture	Ravioles aux légumes gratinés	Bouchées végétales sauce tomate Blé	Saumonette sauce dorée Haricots verts persillés
Fromage Laitage	Bûchette mi-chèvre	Yaourt brassé aux fruits	Tome noire
Dessert	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	Fruit	Semoule au lait
Goûter	Fruit - pain - confiture de fraise	Croissant - lait chocolat - fruit	Pain - édam - compote de poire

Le Siresco fête ses 25 ans



Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16
Semaine du Goût 2018 : "Les 5 sens passent à table"						
Salade Waldorf	Émincé de dinde à l'orange et au gingembre Billes de polenta	Velouté potiron châtaigne	Endives vinaigrette à la noix	Chou rouge	Filet de merlu sauce aux herbes Petits-pois carottes	Salade de lentilles
Filet de lieu sauce coco Trio de choux	Yaourt nature	Galette au blé noir Salade verte	Aiguillette de poulet aux cornflakes Pâtes penne sauce aux légumes	Sauté d'agneau au kiwi Duo de pomme de terre et patate douce	Cubes de poisson aux graines Brisure de chou-fleur	
Fromage cendré	Raisin	Liégeois au chocolat	Petit-suisse nature	Fromage coque verte	Fromage à tartiner salé	Yaourt aux fruits
Nashi			Pop-corn sucré	Gâteau au chocolat 25 ans du Siresco	Beignets aux pommes	Fruit
Barre de chocolat au lait - pain - jus multivitaminé	Beurre - pain - compote pomme banane	Céréales au miel - lait nature - fruit	Barre de chocolat au lait - pain - jus de pomme	Biscuit fourré au chocolat - lait vanille - fruit	Pain - beurre - yaourt nature	Compote pomme banane - petits-beurre - lait vanille

	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31 Repas Halloween
Hors d'œuvre	Radis beurre	Pâté en croûte de volaille et son condiment	Salade de tomate à l'huile d'olive	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées aux raisins secs	Salade de pâtes di capri	Filet de poisson à la dieppoise Purée de pomme de terre	Pomelos au sucre	Potage de légumes	Carottes râpées au jus d'orange sanguine
Plat principal et garniture	Pilons de poulet et ketchup Frites	Filet de poisson sauce Bercy Riz aux petits légumes	Couscous aux légumes et aux pois-chiches	Blanquette de volaille aux champignons Riz	Lasagnes ricotta épinards	Merguez Pommes noisettes	Sauté de bœuf Stroganoff Poêlée de légumes	Boulettes d'agneau sauce aux fruits secs Semoule	Galette de volaille aux champignons Salade verte	Saumonette sauce crustacée Spaghettis noirs à l'encre de seiche	
Fromage Laitage	Camembert	Fromage blanc	Emmenthal	Mimolette	Fromage blanc	Fromage fondu	Cantal	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert	Petits-suisseaux aux fruits	Mimolette
Dessert	Compote pomme passion	Fruit	Mosaïque de fruits	Liégeois au chocolat	Fruit	Tropézienne	Mousse liégeoise sur lit de fruits	Fruit	Compote pomme mirabelles		Dessert mystère
Goûter	Pain - miel - fruit	Pain - barre de chocolat - jus de fruits	Gaufre liégeoise - lait chocolat - fruit	Pain - beurre - risures d'ananas au sirop léger	Brioche tranchée - barre de chocolat au lait - jus de raisin	Céréales nature - lait - fruit	Pain - pâte à tartiner - fruit	Madeleine - lait - chocolat - compote pomme fraise	Barre de céréales - fromage blanc - jus d'orange	Moelleux au citron - lait vanille - fruit	Pain au chocolat - lait vanille - compote pomme banane



: produit issu de l'agriculture biologique



: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km



: produit label rouge



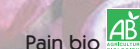
Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade di capri : pâte, courgette, carotte râpée, tomate, olive noire, basilic, vinaigrette.

Salade Waldorf : céleri, noix, pomme, raisin sec, persil et curcuma.

Trio de choux : brocolis, chou-fleur et chou romanesco.



Pain bio à tous les repas.