

	Lundi 30 avril	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14 Fête du pain	Mardi 15 Fête du pain	
<b>Hors d'œuvre</b>	Pamplemousse	Tomate* à croquer	Œuf dur/ mayonnaise	Pizza courgette basilic	Salade mêlée vinaigrette	Radis/ beurre	Salade oranaise	Carottes râpées à l'orange	Salade mikado	Tomate* entière vinaigrette	
<b>Plat principal et garniture</b>	Lasagnes de thon	Sauté de bœuf aux olives Jardinière de légumes	Poisson meunière/ citron Riz	Rôti de dinde/ moutarde Gratin de chou-fleur	Raviolis	Filet de lieu sauce carottes persil Semoule	Cordon bleu Ratatouille	Sauté de bœuf à la camarguaise Courgettes	Goulasch de bœuf Carottes Vichy	Filet de flétan à l'aneth Riz	
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage fondu	Mimolette	Yaourt nature	Fromage crémeux	Fromage frais aux fines herbes	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé	<u>Pain de campagne</u> Brie	<u>Pain complet</u> Yaourt brassé aux fruits mixés	
<b>Dessert</b>	Compote pomme, passion	Tarte normande	Poire	Banane	Pomme Fuji	Glace (sans congélateur : crème dessert chocolat)	Banane	Crêpe au sucre	Crème dessert chocolat	Pastèque	
<b>Goûter</b>	Tranche de marbré - yaourt nature - kiwi	Pain - beurre/ chocolat noir - petit suisse fruité	Pain - beurre/ confiture - lait	Pain - chèvre à tartiner - jus de fruits	Spéculos - liégeois vanille - jus de fruits	Pain - beurre/ confiture - petit-suisse fruité	<u>Mini-pain au chocolat</u> - lait - poire	Pain - tome des Pyrénées - kiwi	Pain - pâte à tartiner - pomme	Petit beurre - flan nappé caramel - jus de fruits	
	<b>Mercredi 16</b> Fête du pain	<b>Vendredi 18</b>	<b>Lundi 21</b>	<b>Mardi 22</b> Commerce équitable	<b>Mercredi 23</b>	<b>Jeudi 24</b>	<b>Vendredi 25</b>		<b>Mardi 29</b>	<b>Mercredi 30</b>	<b>Jeudi 31</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade micette	Salade iceberg vinaigrette	Pamplemousse	Poulet au curry Riz  et quinoa rouge	Carottes râpées vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade marine		Radis/ beurre	Crêpe au fromage	Mousse de canard
<b>Plat principal et garniture</b>	Paupiette de veau sauce barbecue Brocolis	Poisson pané/ citron Pomme de terre vapeur	Lasagnes de thon		Bolognaise Pâtes spaghetti	Jambon blanc Frites	Steak haché de bœuf Petits pois/ carottes		Filet de merlu sauce dorée Purée de potiron	Sauté de dinde Printanière de légumes	Sauté de bœuf à l'écarlate Courgettes
<b>Fromage Laitage</b>	<u>Pain aux céréales</u> Tome blanche	Crème de gruyère	Fromage frais aux fines herbes	Yaourt nature et sucre	Edam	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé		Crème de gruyère	Mimolette	Yaourt brassé nature
<b>Dessert</b>	Moelleux au chocolat, coco	Compote pomme, fraise	Compote pomme cassis	Fruit	Dattes fraîches	Kiwi	Fraises*		Compote pomme, mirabelle	Poire	Fraises*
<b>Goûter</b>	Brioche aux pépites de chocolat - lait - fruit de saison	Pain - beurre/ confiture - yaourt nature	Pain - beur/ confiture - petit-suisse nature	Cookies nougatine  - lait - pomme Starking	Pain - beurre/ chocolat noir - banane	Petit exquis - compote pomme, pruneaux - lait	Pain - tome blanche - poire		Pain - pâte à tartiner - pomme Fuji	Madeleine - lait - compote pomme, framboise	Pain - fromage demi-sel - banane

- : produit issu de l'agriculture biologique
- : production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km
- : produit issu du commerce équitable

**Fruits de saison**

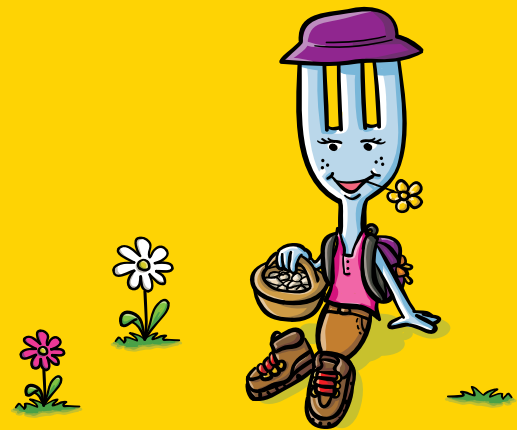
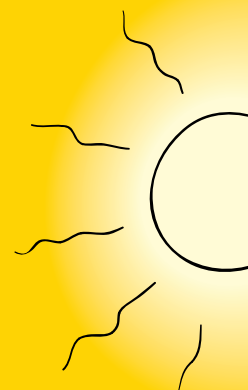
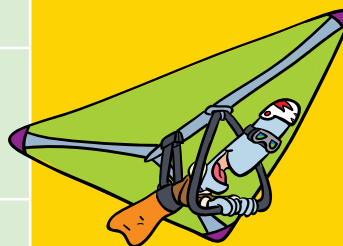
- Abricot
- Fraise
- Melon
- Tomate

- Salade marine** : riz, maïs, tomate, surimi, crevettes, poivron vert, vinaigrette.
- Salade micette** : carottes, chou blanc, emmenthal, raisins secs, vinaigrette.
- Salade mikado** : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.
- Salade oranaise** : haricots blancs, haricots rouges, tomate, saucisson de volaille à l'ail, vinaigrette.
- Taboulé** : semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.

La Fête du Pain, c'est l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

	Vendredi 1 <sup>er</sup>	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6 Menu fruits & légumes	Jeudi 7	Vendredi 8
Hors d'œuvre	Salade des tropiques	Salade piémontaise	Pastèque	Bâtonnets de carottes / sauce fromage blanc et ciboulette	Salade laitue vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat principal et garniture	Omelette au fromage Pommes de terre ratatouille	Boulette d'agneau à la gardiane Carottes	Poulet vallée d'Auge Pâtes coquillettes	Poisson basquaise Riz aux petits légumes	Galette émincé de volaille et fromage	Filet de lieu sauce armoricaine Haricots verts
Fromage Laitage	Camembert	Coulommiers	Fromage frais	Yaourt brassé aux fruits mixés	Yaourt nature	Tome blanche
Dessert	Melon *	Nectarine	Flan gélifié chocolat	Abricots *	Fraises *	Éclair vanille
Goûter	Gâteau de semoule - jus de fruits	Rocher coco - yaourt nature - jus de fruits	Mini-chausson aux pommes - lait - poire	Pain - bûche à la chèvre - kiwi	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature	Pain - beurre / chocolat noir - banane
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	<p><b>Les menus du 18 juin au 6 juillet seront communiqués ultérieurement.</b></p> <p>En raison de la rénovation / reconstruction de la cuisine de Bobigny, les repas sont produits durant cette période par d'autres structures publiques de restauration collective.</p> <p>Pour plus d'informations, lire l'édito et la rubrique "Info du Siresco".</p>
Hors d'œuvre	Tomate * vinaigrette	Mousse de canard / cornichon	Salade d'été	Salade iceberg vinaigrette	Pizza volaille	
Plat principal et garniture	Civet de dinde Haricots plats d'Espagne	Médaille de merlu sauce dieppoise Pâtes pennés	Omelette aux fines herbes Épinards / pommes de terre	Poisson pané / citron Purée de carottes	Rôti de bœuf / ketchup Petits pois cuisinés	
Fromage Laitage	Brie	Yaourt nature	Fromage fondu	Gouda	Édam	
Dessert	Gaufre pâtissière	Nectarine	Flan nature	Pomme	Abricots *	
Goûter	Pain - carré de l'Est - pomme Starking	Gâteau de semoule - jus de fruits	Pain - beurre / confiture - petit-suisse sucré	Brioche aux pépites de chocolat - lait - poire	Pain - pâte à tartiner - compote pomme, coing	



: produit issu de l'agriculture biologique

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

: produit issu du commerce équitable

**Fruits de saison**  
 Abricot ♦  
 Fraise ♦ Melon  
 ♦ Tomate

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

**Salade des tropiques :** cœur de palmier, tomate, maïs, vinaigrette.

**Salade d'été :** salade verte, tomate, concombre, vinaigrette.

**Salade piémontaise :** pomme de terre, tomate, œuf, jambon de dinde, cornichon, mayonnaise.



Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.