

# MENUS Juillet 2020

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



**SIRESCO**

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14 juillet	Mercredi 15	Jeudi 16 Menu exotique
<b>Hors d'œuvre</b>	Tomate à croquer	Melon jaune	Taboulé à l'orientale	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette		Salade de riz jaune aux petits pois	Salade des îles
<b>Plat principal et garniture</b>	Dhal de lentilles corail Céréales gourmandes	Colin sauce dorée Ratatouille et pommes de terre	Jambon de dinde <b>ou</b> tajine de légumes Carottes	Pâtes aux légumes du soleil	Quenelles de brochet sauce crustacés Riz	Filet de colin sauce citron Haricots verts fondants		Omelette Courgettes à la tomate	Colombo de poulet <b>ou</b> égrainé végétal tomaté Purée de patate douce
<b>Fromage Laitage</b>	Saint-Paulin	Yaourt nature	Camembert	Bûche de fromage	Petit-suisse nature	Yaourt aromatisé		Petit-suisse aux fruits	Emmental
<b>Dessert</b>	Semoule au lait	Tarte aux pommes	Fruit *	Fruit	Fruit *	Biscuits sablés		Fruit *	Dessert lacté mangue coco
<b>Goûter*</b>	Madeleine - lait nature - fruit *	Galettes au beurre - petit-suisse aux fruits - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Cookie  - yaourt nature - jus d'orange	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit		Madeleine - lait - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *



	Vendredi 17	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 Menu Belgique	Vendredi 31
<b>Hors d'œuvre</b>	Friand au fromage	Tomate à croquer	Melon jaune	Taboulé à l'orientale	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	Melon	Salade de riz jaune aux petits pois	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage
<b>Plat principal et garniture</b>	Salade de pâtes tricolores, haricots rouges, concombre, tomate vinaigrette fromagère	Dhal de lentilles corail Céréales gourmandes	Colin sauce dorée Ratatouille et pommes de terre	Rôti de veau sauce provençale <b>ou</b> tajine de légumes Carottes	Pâtes aux légumes du soleil	Quenelles de brochet sauce crustacés Riz	Filet de colin Haricots verts fondants	Curry de légumes Cœurs de blé	Omelette Courgettes à la tomate	 Mouclade Frites	Salade de pâtes tricolores, haricots rouges, concombre, tomate vinaigrette fromagère
<b>Fromage Laitage</b>	Yaourt à boire aromatisé	Tome des Pyrénées	Yaourt nature	Camembert	Bûche de fromage	Petit-suisse nature	Yaourt aromatisé	Tome des Pyrénées	Petit-suisse aux fruits	Mimolette	Yaourt à boire aromatisé
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de pommes	Tarte aux pommes	Fruit *	Fruit	Fruit *	Biscuits sablés	Liégeois au chocolat	Fruit *	Gaufre	Fruit
<b>Goûter*</b>	Pain au lait - barre de chocolat - jus de pomme	Madeleine - lait nature - fruit *	Galettes  au beurre - petit-suisse aux fruits - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Cookie  - yaourt nature - jus d'orange	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Cookie  - yaourt nature - fruit *	Madeleine - lait - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - jus de pomme



: produit issu de l'agriculture biologique



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



: produit d'appellation d'origine protégée

### Fruits de saison

- Abricot ♦ Melon ♦
- Nectarine ♦ Pastèque ♦
- Pêche ♦ Poire ♦ Prune

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

**Salade exotique** : maïs, haricots mungo, tomate, riz, vinaigrette.

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

# MENUS

# AOÛT 2020

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 Menu exotique	Vendredi 14	Lundi 17
<b>Hors d'œuvre</b>	Tomate à croquer	Melon jaune	Taboulé à l'orientale	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	Melon	Salade de riz jaune aux petits pois	Salade des îles	Friand au fromage	Tomate à croquer
<b>Plat principal et garniture</b>	Dhal de lentilles corail Céréales gourmandes	Colin sauce dorée Ratatouille et pommes de terre	Rôti de veau sauce provençale <b>ou</b> tajine de légumes Carottes	Pâtes  aux légumes du soleil	Quenelles de brochet sauce crustacés Riz	Filet de colin sauce citron Haricots verts fondants	Curry de légumes Cœurs de blé	Omelette Courgettes  à la tomate	Colombo de poulet <b>ou</b> égrainé végétal tomate Purée de patate douce	Salade de pâtes tricolores, haricots rouges, concombre, tomate vinaigrette fromagère	Dhal de lentilles corail Céréales gourmandes
<b>Fromage Laitage</b>	Tome des Pyrénées	Yaourt nature	Camembert	Bûche de fromage	Petit-suisse nature	Yaourt aromatisé	Tome des Pyrénées	Petit-suisse aux fruits	Emmental	Yaourt à boire aromatisé	Tome des Pyrénées
<b>Dessert</b>	Purée de pommes	Tarte aux pommes	Fruit *	Fruit	Fruit *	Biscuits sablés	Liégeois au chocolat	Fruit *	Dessert lacté mangue coco	Fruit	Purée de pommes
<b>Goûter*</b>	Madeleine - lait nature - fruit *	Galettes  au beurre - petit-suisse aux fruits - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Cookie  - yaourt nature - jus d'orange	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Cookie  - yaourt nature - fruit *	Madeleine - lait - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - jus de pomme	Madeleine - lait nature - fruit *
	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 Menu Belgique	Vendredi 28		
<b>Hors d'œuvre</b>	Melon jaune	Taboulé à l'orientale	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	Melon	Salade de riz jaune aux petits pois	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage		
<b>Plat principal et garniture</b>	Colin sauce dorée Ratatouille et pommes de terre	Rôti de veau sauce provençale <b>ou</b> tajine de légumes Carottes	Pâtes  aux légumes du soleil	Quenelles de brochet sauce crustacés Riz	Filet de colin Haricots verts fondants	Curry de légumes Cœurs de blé	Omelette Courgettes  à la tomate	Mouclade Frites	Salade de pâtes tricolores, haricots rouges, concombre, tomate vinaigrette fromagère		
<b>Fromage Laitage</b>	Yaourt nature	Camembert	Bûche de fromage	Petit-suisse nature	Yaourt aromatisé	Tome des Pyrénées	Petit-suisse aux fruits	Mimolette	Yaourt à boire aromatisé		
<b>Dessert</b>	Tarte aux pommes	Fruit *	Fruit	Fruit *	Biscuits sablés	Liégeois au chocolat	Fruit *	Gaufre	Fruit		
<b>Goûter*</b>	Galettes  au beurre - petit-suisse aux fruits - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Cookie  - yaourt nature - jus d'orange	Pain au lait - barre de chocolat - purée de fruit	Cookie  - yaourt nature - fruit *	Madeleine - lait - purée de fruit	Biscuits petit-beurre - yaourt nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - jus de pomme		

Script LASER • Juin 2020

www.siresco.fr



: produit issu de l'agriculture biologique



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



: produit d'appellation d'origine protégée

**Fruits de saison**

Abricot • Melon •  
Nectarine • Pastèque •  
Pêche • Poire • Prune

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

**Salade exotique** : maïs, haricots mungo, tomate, riz, vinaigrette.

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