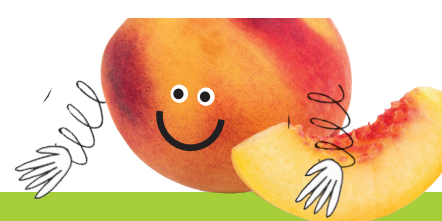


# septembre

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



**SIRESCO**

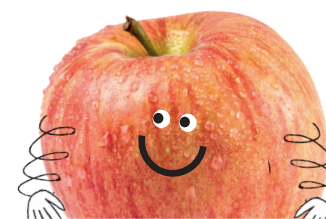
|                            | Lundi 29 août                                  | Mardi 30   | Mercredi 31                               | Jeudi 1 sept.                                 | Vendredi 2                          | Lundi 5   | Mardi 6  | Mercredi 7  | Jeudi 8   | Vendredi 9   | Lundi 12   | Mardi 13   |
|----------------------------|--|--|---|---|-------------------------------------|---|--|---|---|--|--|--|
| Entrée                     | Tomate  plein champ à croquer                  | Pizza au fromage                                   | Salade verte vinaigrette                  | Concombre vinaigrette                         | Carottes râpées et maïs vinaigrette | Légumes façon couscous et pois chiches  ; Semoule semi-complète | Melon *  | Tomate  plein champ   | Filet de poisson sauce poivrons  ou Pavé emmental épinards graines de courges ; Purée de courgettes | Betteraves  vinaigrette ou Macédoine mayonnaise  | Tomate  plein champ *  | Pépites de Colin aux graines ou Croustillants de blé ; Pâtes aux légumes du soleil |
| Plat principal ; garniture | Curry de légumes  ; Pommes de terre            | Sauté de bœuf aux olives vertes  ; Jeunes carottes | Filet de poisson meunière et citron ; Riz | Raviolis aux légumes                          | Omelette nature  ; Brocolis         |   | Poulet rôti  ou Omelette nature  ; Duo de haricots verts et flageolets | Carbonara de légumes (brocolis, carottes, crème fraîche, haricots blancs) ; Pâtes |   | Steak haché de bœuf  ou Bouchées de soja tomate basilic sauce tomate ; Coeurs de blé à la tomate | Sauté de veau sauce blanquette  ou galette de pois chiches  ; Jeunes carottes et pommes de terre |  |
| Fromage Laitage            | Petit suisse nature                            | Yaourt nature                                      | Mimolette                                 | Emmental *                                    | Semoule au lait                     | Cantal *  | Fromage frais à tartiner ou fromage fondu                              | Yaourt nature   | Tome noire des Pyrénées ou Saint Paulin   | Fromage blanc nature *   | Yaourt aromatisé   | Buche de chèvre ou Camembert   |
| Dessert                    | Fruit  | Fruit  | Purée de pommes fraises                   | Liégeois au chocolat                          |                                     | Fruit *   | Purée de pommes bananes  | Tarte grillée aux abricots  | Banane  | Fruit  |  | Fruit *  |
| Goûter                     | Pain aux céréales - fromage à tartiner - fruit | Pain - confiture d'abricots - jus de fruit         | Pétales de maïs - lait nature - fruit     | Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit | Galettes - yaourt nature - fruit    | Pain - miel - fromage blanc                                     | Pain au lait - barre de chocolat au lait - fruit                       | Pain - emmental - fruit   | Baguette Viennoise - lait nature  | Pain - beurre - purée de pommes fraises  | Pain - barre de chocolat - fruit   | Galette - fromage blanc - purée de fruits  |

OUIII!  
ON VA BIEN  
S'AMUSER!



|                            | Mercredi 14                            | Jeudi 15   | Vendredi 16   | Lundi 19   | Mardi 20                          | Mercredi 21                                     | Jeudi 22                                      | Vendredi 23                          | Lundi 26   | Mardi 27   | Mercredi 28                                   | Jeudi 29  | Vendredi 30                           |
|----------------------------|--|--|---|--|-----------------------------------|---|---|--------------------------------------|--|--|---|---|---------------------------------------|
| Entrée                     | Salade verte vinaigrette               | Taboulé  | Melon *   | Tomate  plein champ *  | Radis et beurre demi-sel          | Tartinable au thon  et pain de campagne         | Salade des champs                             |                                      | Sauté de veau mironton ou quenelles nature à la crème ; Haricots verts et Flageolets | Tomate  plein champ *  | Salade de pommes de terre façon piémontaise   | Menu des enfants de Villetaneuse Concombre sauce menthe | Carottes râpées vinaigrette           |
| Plat principal ; garniture | Parmentier végétal à l'égrainé de soja | Sauté de bœuf aux haricots rouges  ou Omelette nature  ; Haricots beurre | Quenelles nature sauce tomate ; Céréales gourmandes | Escalope de dinde-neuf au romarin ou Filet de colin sauce basilic  ; Piperade et pommes de terre | Omelette nature  ; Lentilles      | Carbonade de bœuf  ; Pâtes                      | Filet de poisson beurre citron  ; Petits pois | Haricots rouge  à la mexicaine ; Riz | Sauté de veau mironton ou quenelles nature à la crème ; Haricots verts et Flageolets | Filet de poisson pané ou pavé du fromager ; Petites fleurettes de chou fleur | Poulet rôti  ; Ratatouille                    | Courgettes grillées et mimolette  ; Riz                 | Tortelloni  sauce tomate              |
| Fromage Laitage            | Edam                                   | Yaourt nature *  | Emmental *  | Comté *  | Yaourt fraise ou yaourt abricot   | Bûche de chèvre                                 | Mimolette ou Edam                             | Petit suisse nature *                | Camembert *  | Fromage blanc *  | Saint Paulin                                  | Fromage blanc aux fruits                                | Fromage fouetté ou fromage fondu      |
| Dessert                    | Purée de pommes abricots               | Fruit *  | Mousse au chocolat au lait                          | Riz au lait  |                                   | Fruit   | Fruit   | Melon *                              | Fruit *  | Tarte aux pommes   | Fruit   | Fruit   | Purée de pommes poires                |
| Goûter                     | Pain - gelée de groseilles - fruit     | Pain - beurre - jus de fruits  | Madeleine - lait nature - fruit                     | Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit  | Pain - fromage à tartiner - fruit | Pétales de maïs - lait nature - purée de fruits | Pain - beurre - fromage blanc                 | Pain au chocolat - lait nature       | Petit beurre - fromage blanc - jus de fruits   | Pain - confiture de framboises - fruit                                       | Barre marbrée - lait nature - purée de fruits | Pain - emmental - purée de fruits                       | Pain - barre de chocolat noir - fruit |

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes :  
1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier  
et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant  
l'équilibre alimentaire recommandé.



La composition complète des menus  
(ingrédients et allergènes)  
est disponible en scannant ce qr code →



# octobre



# SIRESCO

|                            | Lundi 3  | Mardi 4   | Mercredi 5                                    | Jeudi 6  | Vendredi 7  | Lundi 10  | Mardi 11  | Mercredi 12   | Jeudi 13  | Vendredi 14   |
|----------------------------|--|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| Entrée                     | Haricots verts vinaigrette<br>ou betteraves vinaigrette                        | Velouté de légumes                                      | Salade de concombre et maïs vinaigrette       | Taboulé à l'orientale<br>ou salade de pommes de terre vinaigrette  | Carottes râpées vinaigrette<br>ou Céleri remoulade                            | Salade de pois chiches vinaigrette                                  | Haricots rouges, maïs et piperade  ;<br>Coeurs de blé | Salade verte vinaigrette  | Gnocchis et émulsion de poireaux  ;<br>Carottes | Menu saveur d'automne<br><br>Salade d'endives à l'huile de noix                             |
| Plat principal ; garniture | Sauté de bœuf marenge<br>ou Egrainé de soja sauce tomate ; Céréales gourmandes | Tarte butternut et comté  ;<br>Salade verte vinaigrette | Omelette nature  ;<br>Carottes et salsifis    | Filet de poisson sauce citron  ;<br>Petites fleurettes de chou fleur   | Sauté de porc aux pruneaux<br>ou Curry de lentilles corail coco  ;<br>Semoule | Sauté de bœuf au romarin<br>ou Pavé végétal tomate ;<br>Petits pois |   | Filet de poisson sauce dorée  ; Duo d'épinards et pommes de terre |   | Sauté de volaille aux champignons des bois  ou Lentilles à la tomate  ;<br>Purée de potiron |
| Fromage Laitage            | Gouda  | Fromage blanc *   | Fromage fouetté                               | Yaourt nature<br>ou Petit suisse nature  | Saint Paulin *  | Fromage blanc aux fruits<br>ou Yaourt aromatisé aux fruits          | Cantal *  | Brie  | Fromage à tartiner                              | Yaourt nature *   |
| Dessert                    | Fruit  |   | Riz au lait                                   | Fruit *  | Purée de pommes   | Fruit   | Fruit   | Crème dessert au chocolat   | Fruit   | Raisin *  |
| Goûter                     | Pain - miel - petit suisse nature  | Madeleine - lait nature - fruit                         | Pain - barre de chocolat au lait - fruit      | Viennoise aux pépites de chocolat - lait nature  | Pain - confiture d'abricots - purée de fruits                                 | Pain - fromage frais à tartiner - jus de fruits                     | Pain - beurre - fromage blanc nature                  | Pétales de maïs - lait nature - fruit                             | Pain - gelée de groseilles - yaourt nature      | Barre de céréales au chocolat - lait nature - purée de fruits                               |
|                            | Lundi 17   | Mardi 18  | Mercredi 19                                   | Jeudi 20   | Vendredi 21   | Lundi 24  | Mardi 25  | Mercredi 26   | Jeudi 27  | Vendredi 28   |
| Entrée                     | Salade verte vinaigrette   | Œuf dur mayonnaise                                      | Crêpe au fromage                              | Menu fourchette et terroir<br>Salade de haricots rouges   à la crème raifort et éclats de noisettes torréfiées | Rôti de porc sauce tomate<br>ou Omelette nature  ;<br>Coquillettes            | Lentilles vinaigrette   | Couscous boulettes merguez ; Semoule                  | Radis à la crème  | Velouté de légumes                              | Salade verte aux croutons et dés de fromage vinaigrette                                     |
| Plat principal ; garniture | Blanquette de veau<br>ou Curry de légumes Pommes vapeur                        | Riz  aux amandes  ;<br>Brocolis béchamel                | Filet de poisson meunière ;<br>Haricots verts | Crumble de butternut et potimarron aux pois cassés   et parmesan ;<br>Salade verte à l'huile de noix           |   | Filet de poisson à la crème  ;<br>Jardinière de légumes             |   | Riz  à la tomate et olives vertes  ;<br>Carottes                  | Œuf à la coque  ; Frites                        | Sauté de bœuf aux haricots rouges  ;<br>Haricots beurre                                     |
| Fromage Laitage            | Fromage blanc nature *   | Edam ou Mimolette                                       | Saint Paulin                                  | Yaourt nature  et sa compotée de pommes caramélisées   | Camembert *   | Fromage à tartiner nature   | Yaourt aromatisé                                      | Tome blanche  | Cantal  | Moelleux au chocolat et crème anglaise  |
| Dessert                    |  | Fruit *   | Fruit   |  | Fruit *   | Fruit   | Fruit   | Semoule au lait   | Fruit   |   |
| Goûter                     | Pain - barre de chocolat noir - fruit  | Cookie  chocolat - fromage blanc - jus de fruits        | Brioche - petit suisse - purée de fruits      | Pain - camembert - fruit   | Pain - miel - yaourt brassé nature  | Pain - pâte à tartiner - jus de fruits                              | Pain au lait - lait nature - purée de fruits          | Pain - barre de chocolat au lait - fruit                          | Petit beurre - yaourt nature - fruit            | Pain - fromage à tartiner - fruit   |

: produit issu de l'agriculture biologique

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

: produit d'indication géographique protégée

: produit d'appellation d'origine protégée

: produit à haute valeur environnementale

: plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

: œuf ou viande de France

: produit label rouge

\* : Aide de l'Union Européenne à destination des écoles.

: fruits de saison   
 pomme, poire, prune, melon, pêche, nectarine, raisin, banane

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger

MIAAAM  
C'EST BON  
LES FRUITS  
DE SAISON



Pain à tous les repas et aux goûters pour les villes de : Bobigny, Fosses, Romainville et Villetaneuse

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas : Fosses