

# septembre

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

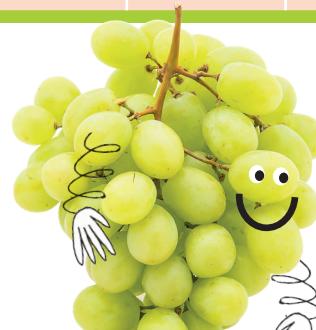


SIRESCO

	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	Fillet 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 Croutillants de blé ; Pâtes aux légumes du soleil	
Plat principal ; garniture	Curry de légumes ; Pommes de terre	Sauté de boeuf 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 boeuf 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 *	Cantal *	Fromage frais à tartiner ou fromage fondu	Yaourt nature	Tome noire des Pyrénées ou Saint Paulin	Fromage blanc nature *		Buche de chèvre ou Camembert		
Dessert	Fruit ♀	Fruit ♀	Purée de pommes fraises	Liégeois au chocolat	Semoule au lait	Fruit * ♂ ♀	Purée de pommes bananes	Tarte grillée aux abricots	Banane	Fruit ♂ ♀		Yogourt aromatisé	
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	
	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 *	Manger bio et local c'est l'idéal					Sauté de veau mironton ou quenelles natures à la crème ; Haricots rouge à la mexicaine ; Riz	Tomate plein champ *	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Menu des enfants de Villetteuse	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal ; garniture	Parmentier végétal à l'égrainé de soja	Sauté de boeuf aux haricots rouges ou Omelette nature ; Haricots beurre	Quenelles natures sauce tomate ; Céréales gourmandes	Escalope de dinde-neau au romarin ou Filet de colin sauce basilic ; Piperade et pommes de terre	Radis et beurre demi-sel	Tartinable au thon et pain de campagne	Salade des champs					Concombre sauce menthe	
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 ou betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de concombre et maïs vinaigrette	Taboulé à l'orientale ou salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette ou Céleri rémoulade	Salade de pois chiches vinaigrette	Haricots rouges, maïs et piperade ; Coeurs de blé	Salade verte vinaigrette	Gnocchis et émulsion de poireaux ; Carottes	Menu saveur d'automne
Plat principal ; garniture	Sauté de boeuf marengo ou Egrainé de soja sauce tomate ; Céréales gourmandes	Tarte butternut et comté ; Salade verte vinaigrette	Omelette nature ; Carottes et salsifis	Filet de poisson sauce citron ; Petites fleurettes de chou fleur	Sauté de porc aux pruneaux ou Curry de lentilles corail coco ; Semoule	Sauté de boeuf au romarin ou Pavé végétal tomaté ; Petits pois	Filet de poisson sauce dorée ; Duo d'épinards et pommes de terre	Salade d'endives à l'huile de noix		
Fromage Laitage	Gouda	Fromage blanc * AB	Fromage fouetté	Yaourt nature ou Petit suisse nature	Saint Paulin * AB	Fromage blanc aux fruits ou Yaourt aromatisé aux fruits	Cantal *	Brie	Fromage à tartiner	Yaourt nature * AB
Dessert	Fruit ♀		Riz au lait	Fruit * AB ♀	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 Salade de haricots rouges à la crème raifort et éclats de noisettes torréfiées	Rôti de porc sauce tomate ou Omelette nature AB ; Coquillettes AB	Lentilles vinaigrette	Couscous boulettes merguez ; Semoule AB	Radis à la crème	Velouté de légumes	Salade verte aux croutons et dés de fromage vinaigrette
Plat principal ; garniture	Blanquette de veau ou Curry de légumes ; Pommes vapeur	Riz AB aux amandes ; Brocolis béchamel	Filet de poisson meunière ; Haricots verts	Crumble de butternut et potimarron aux pois cassés et parmesan ; Salade verte à l'huile de noix		Filet de poisson à la crème ; Jardinière de légumes		Riz AB à la tomate et olives vertes ; Carottes	Œuf à la coque et baguette AB ; Frites	Sauté de boeuf aux haricots rouges ; Haricots beurre
Fromage Laitage	Fromage blanc nature * AB	Edam ou Mimolette	Saint Paulin	Yaourt nature AB et sa compotée de pommes caramélisées	Camembert * AB	Fromage à tartiner nature	Yaourt arômatisé	Tome blanche	Cantal ⚡	Moelleux au chocolat et crème anglaise
Dessert		Fruit * AB ♀	Fruit ♀		Fruit * AB ♀	Fruit ♀	Fruit ♀	Semoule au lait	Fruit ♀	
Goûter	Pain - barre de chocolat noir - fruit ♀	Cookie AB 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 AB à tous les repas et aux goûters pour les villes de : Bobigny, Fosses, Romainville et Villette

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas : Fosses