

















Février 2012

Menus scolaires et centres de loisirs de la ville de Pantin.

SIVURESC
la cuisine en mouvement

Goûter ⁽¹⁾

Mercredi 1 ^{er}	Carottes râpées vinaigrette	Emincé de volaille sauce chasseur	Purée de potiron	Bonbel®	Pêches au sirop	Pain / chocolat et orange
Jeudi 2	Salade africaine ou Salade Rémi	Sauté de bœuf au paprika	Printanière de légumes	Carré frais ou Chèvre frais	Crêpe au sucre 	Gâteau marbré et fruit
Vendredi 3	Salade de riz au thon ou salade Marco Polo	Escalope viennoise	Brocolis	Saint Paulin ou Saint Nectaire	Fruits	Pain / pâte à tartiner et compote
Lundi 6	Betteraves cuites vinaigrette ou Poireaux ravigote	Rôti de veau au jus	Pâtes aux petits légumes	Coulommiers ou Chaource	Fruits	Quatre quarts et fruits secs
Mardi 7	Salade mêlée	Filet de poisson sauce provençale	Purée de pommes de terre* 	Cantal* 	Crème dessert vanille ou chocolat* 	Pain / confiture et fruit
Mercredi 8	Crêpe au champignons	Moussaka	Faisselle	Fruit		Céréales, lait et poire
Jeudi 9	Soupe aux choux blancs** 	Jambon blanc	Haricots blancs et carottes rondelles	Yaourt aromatisé 	Fruits	Pain / fromage et jus de fruit
Vendredi 10	Endives vinaigrette ou Salade Iceberg	Escalope de volaille aux herbes	Semoule	Emmental ou Gouda	Abricots au sirop ou cocktail de fruits	Biscuits fourré chocolat et fruit
Lundi 13	Salade Carnaval ou Salade Micette	Sauté de mouton aux olives	Haricots verts	Carré de l'Est ou Rouy	Clafoutis	Riz au lait et fruit
Mardi 14	Fonds d'artichauts ou Poireaux vinaigrette	Poulet rôti sauce forestière	Purée Du Barry Pommes de terre bio** et Choux fleurs	Comté ou Mimolette	Fruits	Pain / chocolat et jus de fruit
Mercredi 15	Concombres à la vinaigrette	Raviolis pur bœuf	Demi chèvre	Flan vanille nappé caramel		Brioche et banane
Jeudi 16	Tarte aux fromages	Filet de poisson sauce normande	Poêlée de légumes	Fromage blanc* 	Fruits	Pain / confiture et cocktail de fruits
<p> Vendredi 17 La cuisine à travers l'Histoire de France - Menu n°4 : Au 17^{ème} siècle - A la table de Louis XIV</p> <p>Terrine de poisson sauce La Varenne Quenelles de volaille en sauce Petit pois "à la française" Saint Nectaire dit « Fromage de seigle » Dans les orangers de Versailles</p>						
Lundi 20	Betteraves cuites en vinaigrette	Paupiette de veau sauce chasseur	Ebly® Valenciennes	Yaourt* nature 	Fruit	Pain / fromage et fruit
Mardi 21	Tomates	Bâtonnets de poisson pané	Choux fleurs persillés	Mimolette	Tarte Normande	Petits suisse, biscuits secs et fruit
Mercredi 22	Velouté à l'oriental 	Rôti de bœuf	Gratin de courgettes et pommes de terre	Camembert	Fruit	Pain / pâte à tartiner et fruit
Jeudi 23	Carottes** râpées en vinaigrette 	Curry de volaille* 	Riz* pilaf 	Fromage blanc 	Dessert de fruits 	Beignet fourré et fruit
Vendredi 24	Salade composée	Filet de poisson sauce oseille	Pommes de terre vapeur	Pointe de Brie	Poire au chocolat	Pain / confiture et fruit
Lundi 27	Taboulé	Rôti de dinde sauce provençale	Purée Crécy (carottes)	Pont l'Evêque	Fruit	Crème dessert, biscuits secs et fruit
Mardi 28	Pâté en croûte de volaille	Lapin sauce moutarde	Printanière de légumes	Petits suisse* 	Fruit	Pain / chocolat et fruit
Mercredi 29	Concombres en vinaigrette	Filet de poisson sauce Dugléré	Pâtes	Morbier	Compote	Gaufre et fruit

Vacances scolaires d'hiver

Nos salades et spécialités :

- ♦ Salade africaine : Tomate, crevette, cœur de palmier
- ♦ Salade Rémi : Tomate, chou fleur, céleri rave, maïs
- ♦ Salade Marco Polo : Pâte, surimi, poivron rouge, estragon, jus de citron, mayonnaise maison
- ♦ Salade Carnaval : Maïs, rondelles de radis, salade mêlée
- ♦ Salade Micette : Carotte, chou blanc, dés d'emmental, raisins
- ♦ Salade composée : Tomate, cœur de palmier, maïs, salade mêlée
- ♦ Velouté à l'oriental : Pomme de terre, poivron rouge, pois chiche
- ♦ Printanière de légumes : Petit pois, carotte, haricot mange-tout, pomme de terre et oignon

Nos sauces chaudes et froides :

- ♦ Sauce chasseur : Champignon, échalote, cerfeuil, estragon
- ♦ Sauce forestière : Crème fraîche, champignon, lait en poudre, fond de volaille
- ♦ Sauce normande : Champignon, crevette, crème fraîche, échalote, fumet de poisson
- ♦ Sauce Dugléré : Oignon, tomate pelée, beurre, fumet de poisson, ail, persil
- ♦ Sauce La Varenne (froide) : Mayonnaise maison, duxelles de champignons, cerfeuil
- ♦ Sauce ravigote (froide) : vinaigrette moutardée, oignon, câpre, cerfeuil, persil, estragon

Pour information :

- * produits issus de l'agriculture biologique
- ** produits agriculture bio Ile de France
- ♦ Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
- ♦ Le 2^{ème} choix (entrées, fromages et fruits) ne concerne que les restaurants équipés en self, hors vacances scolaires.
- (1) Le goûter est servi toute l'année sur les écoles maternelles, le mercredi et vacances scolaires pour tous les centres de loisirs. La composante fruit servie au goûter les lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors vacances, ne concerne que les maternelles. Du lait est aussi proposé.

