

# Novembre

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



# SIRESCO

MEILLEUR DANS SA CATÉGORIE MEILLEUR PRIX LA VARIÉTÉ

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11 novembre	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15 Menu de Choisy-le-Roi	Lundi 18		
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre aux olives vertes	Pomélo	Céleri rémoulade	Velouté de potiron		Lundi 11 novembre	Poulet  au jus d'herbes Pommes vapeur	Salade de lentilles	Sardines	Duo tomates concombre au fromage	Rosette cornichon <b>ou</b> terrine de légumes	
Plat principal et garniture	Tarte au thon	Omelette au fromage Ratatouille	Filet de lieu sauce aux poireaux Riz	Sauté de bœuf à la hongroise Brocolis	Brandade de morue				Colin sauce waterzoi Cordiale de légumes	Curry de petits pois Riz	Émincé de dinde sauce crème champignons Épis de maïs	Navarin d'agneau Haricots verts fondants	
Fromage Laitage	Emmenthal	Yaourt nature	Bûche mi-chèvre	Semoule au lait	Petit-suisse nature				Fromage blanc	Emmenthal	Tome des Pyrénées		Camembert
Dessert	Purée pomme banane	Fruit *	Chou vanille		Fruit *				Fruit *	Fruit *	Purée de pomme	Macarons	Fruit *
Goûter *	Pain - beurre - lait nature	Pain - gelée de groseille - jus de raisin	Pain - fromage frais - fruit *	Pain au lait - barre chocolat - fruit *	Barre de céréales - fromage blanc - compote pomme				Croissant - lait nature - compote pomme banane	Pain - jus multivitamins - barre chocolat	Petits-beurre - petit-suisse - fruit *	Pain - confiture d'abricot - fruit *	Petits-beurre - fromage blanc - compote pomme banane

\* Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Brou-sur-Chantereine, Cramoisy, Saint-Maximin et Saint-Vaast-lès-Mello, se renseigner auprès de la municipalité.

	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29 Menu de Compans
Hors d'œuvre	Carbonade de bœuf Potatoes	Velouté de légumes	Salade coleslaw	Salade piémontaise	Pomélo au sucre	Poulet  rôti Haricots verts fondants	Carottes colorées	Salade parmentière	Salade iceberg vinaigrette
Plat principal et garniture		Lasagnes aux légumes	Blanquette de veau Riz	Quenelles de volaille sauce suchet Poêlée bretonne	Filet de poisson sauce provençale Pommes vapeur		Sauté d'agneau sauce aux épices Purée Saint-Germain	Croustillants de blé Carottes	
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Saint-nectaire	Fromage à tartiner au chèvre	Petits-suisse aromatisés	Fromage frais	Tome des Pyrénées	Fromage blanc	Édam	Yaourt nature
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit *	Moelleux au chocolat	Fruit *	Purée pomme	Riz au lait	Fruit *	Fruit *	Tropézienne
Goûter *	Pain - miel - fruit *	Pain - barre chocolat - jus d'orange	Pain au lait - fruit * - yaourt nature	Cookie  chocolat - lait nature - compote poire	Pain - barre chocolat noir - fruit *	Pain - confiture de fraises - lait nature	Pain au chocolat - jus multivitamins - yaourt nature	Pain - beurre - fruit *	Biscuit moelleux - fromage blanc - fruit *



J'ai fait le plein de bonnes surprises pour les fêtes de fin d'année.

**Fruits de saison**

- Clémentine ♦
- Clémenvilla ♦ Kiwi ♦
- Orange ♦
- Poire ♦ Pomme



En vert : Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio.

**Salade coleslaw** : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.  
**Salade de haricots rouges et maïs** : haricots rouges, maïs, vinaigrette.  
**Salade de lentilles** : lentilles, échalotes, vinaigrette.

**Salade de pâtes tricolores** : pâtes tricolores, persil, échalote, vinaigrette.  
**Salade de pomme de terre aux olives vertes** : pomme de terre, olives vertes, vinaigrette.  
**Salade parmentière** : pomme de terre, olives noires, vinaigrette.

**Salade piémontaise** : pomme de terre, dés de volaille, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise.  
**Salade rizzoni** : pâtes, tomate, basilic.

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : Arcueil, Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mity-Mory.

# Décembre



**SIRESCO**

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Lundi 16
<b>Hors d'œuvre</b>		Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème	Céleri rémoulade	Chou blanc			Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Velouté potiron lentilles corail	
<b>Plat principal et garniture</b>	Sauté de dinde aux épices et miel Pâtes	Filet de hoki sauce dorée Jeunes carottes	Tarte aux légumes	Steak haché de bœuf Gratin de courgettes	Escalope de volaille sauce normande Riz	Navarin d'agneau Flageolets	Poulet  au curry Cordiale de légumes	Bolognaise de bœuf Mini penne	Chipolatas de porc ou saucisses végétales Lentilles	Galette de fromage Salade verte	Filet de lieu noir sauce dieppoise Courgettes
<b>Fromage Laitage</b>	Yaourt nature	Fromage frais	Coulommiers	Fromage coque rouge	Fromage blanc nature	Mimolette	Fromage blanc nature	Tome noire des Pyrénées	Saint-nectaire	Yaourt	Cantal
<b>Dessert</b>	Fruit *	Semoule au lait	Banane	Crêpe au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit *	Flan nature	Fruit *	Salade de fruits frais		Fruit *
<b>Goûter *</b>	Pain - beurre - petits-suisseaux  - aux fruits	Pain - gelée de groseille - jus de raisin	Pain au lait - barre chocolat - fruit *	Pain - miel - yaourt nature	Barre de céréales - lait nature - fruit *	Petits-beurre - fromage blanc - compote pomme banane	Pain - miel - fruit *	Pain - barre chocolat - jus d'orange	Pain au lait - fruit * - yaourt nature	Cookie  chocolat - lait nature - compote poire	Pain - barre chocolat - jus de raisin

	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 Menu de Noël	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27	Lundi 30	Mardi 31	
<b>Hors d'œuvre</b>	Courgettes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	<p><b>Menu surprise</b></p>	Endives vinaigrette à l'huile de noix	Betteraves vinaigrette	<b>Mercredi 25 décembre</b>	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de campagne ou œufs durs sauce cocktail	Salade de pomme de terre aux olives	Croustillants au soja Pâtes	
<b>Plat principal et garniture</b>	Riz  doré aux amandes Poêlée tajine	Jambon de dinde Purée de patate douce		Rôti de porc sauce moutarde ou dhal de lentilles Coquillettes	Poulet  sauce forestière Purée de courgettes		Croustillants végétaux Carottes	Bœuf bourguignon Pommes noisettes	Chili con carne Riz	Poulet  basquaise Poêlée bretonne	Fromage frais demi-sel
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage frais	Petits-suisseaux aux fruits		Fromage blanc nature	Yaourt nature		Emmenthal	Édam	Fromage blanc	Camembert	Fromage frais
<b>Dessert</b>	Purée pommes	Fruit *		Pomme cuite au naturel	Clémentines		Semoule au lait	Crème au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit *	Poire au naturel
<b>Goûter *</b>	Pain - miel - fruit *	Petits-beurre  - yaourt nature - compote pomme banane		Pain au lait - fruit * - yaourt nature	Cookie  chocolat - lait vanille - compote poire		Pain - barre chocolat noir - jus multifruits	Pain - confiture de fraise - fruit *	Pain - beurre - compote pomme banane	Pain au lait - lait nature - banane	Pain - beurre - petits-suisseaux  - aux fruits

\* Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : **Brou-sur-Chantereine, Cramoisy, Saint-Maximin et Saint-Vaast-lès-Mello**, se renseigner auprès de la municipalité.

: produit issu de l'agriculture biologique

: produit label rouge

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

: produit d'appellation d'origine protégée

: produit d'indication géographique protégée

: produit issu du commerce équitable

En vert : Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio.



**Salade de pomme de terre aux olives :** pomme de terre, olives, vinaigrette.

### Fruits de saison

- Clémentine
- Clémenvilla
- Kiwi
- Orange
- Poire
- Pomme

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : **Arcueil, Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mitry-Mory.**