

# MAI

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



	Jeudi 2	Vendredi 3	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	Salade verte vinaigrette	Tarte au fromage	Lentilles vinaigrette	Beet rave vinaigrette	Radis beurre ou pomelos	Cœurs de laitue vinaigrette	Sauté d'agneau à l'orientale	Salade Marco Polo	Concombres à la crème ciboulette	Salade de lentilles à la vinaigrette
Plat principal et garniture	Sauté de bœuf au paprika Carottes parisiennes	Croustillants de blé Rostis de pomme de terre	Salade iceberg vinaigrette	Poulet rôti Pommes noisettes	Brandade de morue	Lieu jaune sauce thaï Riz	Pizza au fromage	Pommes de terre vapeur	Rôti de bœuf Flageolets	Rôti de porc au jus ou bouchées soja basilic sauce tomate	Escalope de dinde Haricots blancs à la tomate
Fromage Laitage	Pont l'Évêque	Petit-suisse	Petit-suisse	Emmenthal	Fromage frais	Gouda	Pain au lin brun	Yaourt nature	Pain aux céréales	Pain complet	Pain de campagne
Dessert	Purée pomme	Fruit*	Fruit*	Fruit*	Compote de pommes	Tarte aux pommes	Fruit*	Salade de fruits frais	Crème vanille	Fruit*	Fruit*
Goûter*	Pain - beurre - jus multigrains	Lait nature - galette - pur beurre - fruit*	Pain - barre de chocolat noir - compote pomme	Pain - confiture de fraise - yaourt nature	Pain au lait - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage - fruit*	Pain - camembert - jus de fruits	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pétale de maïs - lait nature - fruit*	Pain - beurre - compote pomme fraise	Yaourt nature - galette - fruit*

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Lundi 3 juin	Mardi 4	Mercredi 5
Hors d'œuvre	Saucisson sec ou galantine de dinde	Poulet rôti	Celeri rémoulade	Salade iceberg sauce caesar	Radis	Boiognoise végétale Pâtes	Taboulé à l'orientale	Salade de tomate vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette	Menu développement durable	Betteraves	Jambon de dinde
Plat principal et garniture	Omelette nature Pommes de terre vapeur	Ratatouille et pomme de terre	Saucisses de dinde Lentilles	Steak haché de bœuf Frites	Sauté de porc sauce coco ou melon sauce tomate Petits pois	Édam	Colin sauce homardine Chou-fleur	Tortellonis au fromage	Tortellonis au fromage	Couscous végétarien	Croustillants de blé Céréales gourmandes	Salade de pâtes à l'italienne
Fromage Laitage	Petit-suisse	Fromage frais aux fines herbes	Cantal	Moelleux au chocolat et crème anglaise	Yaourt aromatisé	Édam	Fromage blanc	Buchette mi-chèvre	Buchette mi-chèvre	Fromage blanc	Fromage blanc	Fromage frais
Dessert	Fruit*	Fruit*	Fruit*	Fruit*	Crêpe nature	Salade de fruits	Fruit*	Semoule au lait	Semoule au lait	Petit-beurre et compote de pomme	Fruit*	Éclair au chocolat
Goûter*	Petit-beurre - lait nature - fruit*	Croissant - lait nature - jus de fruits	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pain - coulommiers - jus d'ananas	Pain - beurre - lait nature	Madeleine - yaourt nature - compote de pomme banane	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pain - miel - fruit*	Pain - miel - fruit*	Pain - barre de chocolat noir - compote pomme	Pain - confiture de fraise - yaourt nature	Petit-beurre - petit-suisse nature - fruit*

**Fruits de saison**  
Abricot • Cerse • Fraise  
Melon • Nectarine  
Pastèque • Pêche • Poire  
et Mûry-Mory

**Fruits de saison**  
Abricot • Cerse • Fraise  
Melon • Nectarine  
Pastèque • Pêche • Poire  
et Mûry-Mory

**Salade de lentilles** : lentilles, échalotes, vinaigrette.  
**Salade de pâtes à l'italienne** : pâtes, olives noires, emmenthal, basilic, vinaigrette.  
**Salade de pomme de terre** : pomme de terre, olives, vinaigrette.  
**Salade Marco Polo** : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise.

# Juin

	Jeudi 6	Vendredi 7	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Hors d'œuvre	Salade du midi	Carottes râpées vinaigrette	Pomelos au sucre	Salade parmentière de la mer	Salade de tomate vinaigrette basilic	Salade de tomate vinaigrette basilic	Melon charentais	Bâtonnets de carotte sauce curry	Tomate à croquer	Bâtonnets de carotte sauce curry	Concombre sauce yaourt
Plat principal et garniture	Boulettes de bœuf Jeunes carottes	Rôti de porc sauce moutarde ou colin sauce tomate Petits pois	Jambon de dinde Coquillettes	Sauté de bœuf aux olives Haricots verts	Quenelles de veau sauce tomate Riz	Quenelles de veau sauce tomate Riz	Sauté d'agneau Flageolets	Curry de légumes Riz	Lasagnes ricotta-épinards	Curry de légumes Riz	Poulet rôti Pommes noisettes
Fromage Laitage	Cantal	Yaourt	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage frais	Fromage frais	Fromage frais nature	Petit-suisse aux fruits	Yaourt nature	Petit-suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	Riz au lait	Yaourt	Purée de pomme	Fruit*	Liégeois au chocolat	Liégeois au chocolat	Salade de fruits	Tarte normande	Tarte normande	Fruit*	Glace
Goûter*	Pain - gelée de groseilles - lait nature	Pain - fromage frais - compote de fruits	Pain - barre de chocolat noir - jus de fruits	Pain - beurre - compote pomme fraise	Petit-beurre au chocolat - yaourt nature - fruit*	Petit-beurre au chocolat - yaourt nature - fruit*	Croissant - lait nature - fruit*	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pain - camembert - jus d'ananas	Pain - pâte à tartiner - fruit*

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre et maïs	Melon	Betteraves vinaigrette	Menu de Tremblay-en-France Salade iceberg vinaigrette	Concombres vinaigrette	Melon jaune	Salade antillaise	Salade Marco Polo	Dips de carottes
Plat principal et garniture	Boulettes d'agneau Julienne de légumes	Sauté de porc au curry ou colin au paprika Macaronis	Tarte au thon Salade iceberg vinaigrette	Steak haché de bœuf Fairfalles	Tortellonis tricolores au fromage	Can de poulet Beignets de brocolis	Pavé aux pois chiches Poêlée de légumes	Sauté de veau marenge Purée de patate douce	Poulet Salade de pâtes au pesto
Fromage Laitage	Fromage blanc	Pont l'Évêque	Fromage blanc aux fruits	Cruyère	Cantal	Carré de l'Est	Petit-suisse aux fruits	Comté	Liégeois au chocolat
Dessert	Fruit*	Mousse au chocolat	Tarte aux fraises	Tarte aux fraises	Fruit*	Ananas au sirop léger	Fruit*	Compote pomme mangue	Liégeois au chocolat
Goûter*	Pain - beurre - yaourt nature	Madeleine - yaourt nature - compote de pomme banane	Pain - barre de chocolat noir - fruit*	Pain au lait - confiture de fraise - fromage blanc nature	Pain - miel - petit-suisse nature	Pain - gelée de groseille - yaourt nature	Petit-beurre - petit-suisse - compote de pomme fraises	Pain - beurre - jus multigrains	Galette pur beurre - lait nature - fruit*

**Fruits de saison**  
Abricot • Cerse • Fraise  
Melon • Nectarine  
Pastèque • Pêche • Poire

**Fruits de saison**  
Abricot • Cerse • Fraise  
Melon • Nectarine  
Pastèque • Pêche • Poire

**Salade antillaise** : chou blanc, maïs, tomate, crevettes, ananas, vinaigrette.  
**Salade de pomme de terre au maïs** : pomme de terre, maïs, vinaigrette.  
**Salade du midi** : tomate, thon, œuf, olives vertes, vinaigrette.  
**Salade Marco Polo** : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise.  
**Salade parmentière de la mer** : pomme de terre, œuf, surimi, vinaigrette.

AB : produit issu de l'agriculture biologique  
 LE : produit issu de la démarche bleu blanc cœur  
 UE : produit d'appellation d'origine protégée  
 R : produit label rouge  
 P : production agricole française ou provenant d'un rayon de moins de 300km  
 En vert : Aide UE à destination des écoles pour les produits laitiers bio, les fruits et légumes frais bio.



## Animer le temps du repas

L'arrivée des beaux jours annonce la fin de l'année scolaire, plusieurs instants de partages et de découvertes culinaires sont organisés dans le restaurant de votre enfant.

La fête du pain, du 13 au 17 mai, permet de rappeler que cet aliment de base est commun à toutes les tables du monde depuis la nuit des temps et contribue à la richesse de notre patrimoine culinaire, chaque jour votre enfant découvrirra un pain différent.

Pendant la Semaine du développement durable, le menu bio du mardi 4 juin valorise nos actions et nos engagements pour une restauration durable et matérialise notre engagement de 20% de produits bio en 2019, un engagement déjà atteint dès le mois de janvier 2019.

La Fête des fruits et légumes frais du 17 au 21 juin permet de proposer aux enfants des fruits de saison et des animations gustatives pour terminer l'année scolaire avec la Fête de la Musique sur des notes colorées et fruitées. Nous vous souhaitons une belle fin d'année scolaire.

Charlotte Blandiot-Faride,  
Maire de Mitry-Mory



Les cuisiniers nous préparent une fin d'année festive et savoureuse : Fête du pain, Semaine du développement durable, Fête des fruits et légumes frais et Fête de la Musique.

Les enfants de Marly-la-Ville ont conçu le menu du 23 mai et ceux de Tremblay-en-France celui du 27 juin.



Pour 500 ml de sorbet

Préparation : 10 min

Repos : 5 h



### Ingrédients :

- 500 g de fruits à chair (fraises, abricot, poire, banane... tous les fruits sauf les agrumes)
- 4 cuill. à soupe de miel
- 1 citron

### Moules à sorbet :

- Faits maison : un bac à glaçons avec des petits pics en bois ou des petits pots de yaourt avec des bâtons d'esquimaux
- Prêts à l'emploi : des moules à esquimaux ou une boîte hermétique.

- Lave les fruits. Puis, selon le fruit, tu devras aussi l'éplucher, l'éplucher, le dénoyauter ou l'épépiner. Au besoin coupe-le en morceaux.
- Étale les fruits entiers ou les morceaux sur une plaque de manière à ce qu'ils soient bien séparés les uns des autres.
- Mets-les ensuite au congélateur pendant au moins 4 heures.

- Presse le citron et réserve le jus.
- Verse les fruits congelés dans le bol d'un mixeur et réduis-les en une sorte de purée congelée, il restera des petits morceaux.
- Ajoute une cuillère à soupe de miel et une autre de jus de citron. Mixe un peu.
- Reproduis une seconde fois la même opération : miel et citron. Mixe à nouveau.
- Goûte pour tester si c'est assez sucré et évaluer la consistance. Si ce n'est pas assez crémeux ou sucré, tu peux répéter l'opération une troisième puis une quatrième fois.

- Verse ensuite le mélange dans tes moules à sorbet ou dans une boîte hermétique pour en faire des boules glacées après.
- Remets-le tout au congélateur au moins une heure et régale-toi.

## ◆◆◆ Développer l'agriculture bio locale

Depuis les 1<sup>ers</sup> Rencontres de la Restauration collective De la terre à l'assiette, en 2010, le Siresco est engagé dans une démarche de restauration durable et a contribué à structurer l'offre locale en agriculture biologique, dès 2012, avec un marché de lentilles bio et locales.

Depuis le Groupement des Agriculteurs biologiques d'Ile-de-France et les producteurs biologiques franciliens ont créé une société collective d'intérêt collectif (Scic) pour développer l'agriculture biologique de la région.

Le développement de l'offre régionale en agriculture biologique est un des engagements du Siresco, c'est un enjeu essentiel pour la restauration collective. C'est pourquoi les élus du Siresco ont délibéré en février 2019 pour adhérer à la Scic La coopérative BIO d'Ile-de-France, cette adhésion a été votée lors de l'assemblée générale de la SCIC le 25 mars dernier.

Le menu bio du 4 juin proposé pendant la Semaine du développement durable sera composé de betteraves et de fromage blanc, des agriculteurs de La coopérative BIO d'Ile-de-France.

## La Fête des fruits et légumes frais du 17 au 21 juin



Au menu de cette semaine festive, des fruits colorés de la belle saison : du melon, de la pastèque, des cerises, des fraises et des tomates.

À cette occasion, le Siresco propose aux restaurants d'organiser des animations sensorielles avec un panier de fruits et légumes constitué de nectarines, de rhubarbes, d'aubergines et de petits pois avec le kit d'animation dédié (shaker pour le kim senteur, sac opaque pour le kim toucher, des cartes de fruits et légumes à deviner...).

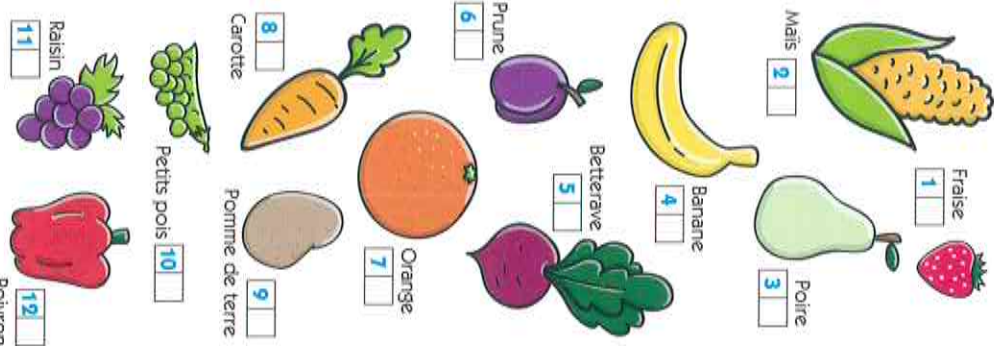
# SIRESCO



mitry mory  
VILLE SOLIDAIRE

MAI - JUIN 2019

Quand tu manges des fruits et légumes à la "bonne saison", ils ont plus de goût, sont plus sucrés, plus parfumés et contiennent plus de nutriments. Mais sais-tu dire quelle est la bonne saison pour ceux qui sont dessinés ci-dessous ?



À la page Recette à faire avec Maman ou Papa, tu pourras préparer de délicieux sorbets aux fruits maison.

Script LASER • avril 2019

## ◆◆◆ Visite de la cuisine d'Ivry-sur-Seine



Le samedi 16 mars dernier, la cuisine d'Ivry-sur-Seine a ouvert ses portes aux 165 visiteurs venus à la rencontre des cuisiniers qui tous les jours de la semaine préparent les repas des enfants de six villes (Arcueil, Brou-sur-Chantereine, Champigny-sur-Marne, Choisy-le-Roi, Ivry-sur-Seine et La Queue-en-Brie).

Au programme, des dégustations de plats proposés dans les menus des enfants tels que des lentilles bio locales, un velouté de courgettes, des betteraves bio locales, un pot au feu et un curry de légumes.

Les 85 enfants présents pouvaient participer à une animation sensorielle autour des fruits et légumes frais, pour sentir à l'aveugle du citron ou du céleri, toucher à l'aveugle un artichaut, des choux de Bruxelles, du kiwi et goûter des petits pois, de la betterave, ou de la carotte jaune... pour leur plus grand plaisir.

À cette occasion le four-nisseur de fruits bio proposait également des dégustations de jus de fruits et légumes bio.

