Saint Denis

MENUS CENTRES DE LOISIRS - AOUT 2018

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !	30 Juillet au 03 Août	06 au 10 Août	13 au 17 Août	20 au 24 Août	27 au 31 Août
LUNDI	Melon vert Blanquette de veau Riz (Saint Paulin) Ile flottante	Tomate BIO féta Œufs brouillés Pommes de terre sautées (Saint Nectaire) Purée de fruit	(Terrine de légumes sauce cocktail) Brochette de volaille au jus Macédoine vinaigrette Camembert Fruit	Salade verte Brandade de poisson Fromage blanc aromatisé (Glace)	(Gaspacho) Merguez Maïs au beurre chaud Pti Louis Salade de fruits frais
Goûter	Pain d'épices / Jus de fruit	Pain au lait / Jus de fruit	Pancake / Lait au chocolat	Fruit / Barre céréales aux noisettes	Pain au lait / Lait vanille
MARDI	(Taboulé) Filet de cabillaud Nantua Poêlée de Légumes Emmental Fruit BIO	(Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs vinaigrette) Poulet rôti froid et mayonnaise Poêlée de légumes Saint Paulin Fruit	**A Table Pour Ma Planète !** Salade iceberg Flan de courgettes et pommes de terre (Dessert soja aux fruits) Flan Pâtissier	(Salade de riz niçois au thon) Sauté de bœuf sauce thaï Panais Coulommiers Fruit	(Mousse de canard) Filet de hoki sauce beurre blanc Chou romanesco Carré de l'Est Fruit
Goûter	Galettes de riz au chocolat / Lait	Muffin / Lait nature	Fruit / Pain d'épices	Pain au chocolat / Lait	Abricots secs / Biscuits chocolaté type prince
MERCREDI	Gaspacho Steak haché Carottes vichy Yaourt velouté aux fruits (Abricots au coulis de chocolat)	Tarte aux poireaux Saumon au beurre blanc Beignets de salsifis (Buche mi chèvre) Fruit	Férié	Salade de concombre, maïs et féta Rösti de pommes de terre et oignons Haricots verts à la Provençale (Fromage à tartiner nature) Fruit	Champignons vinaigrette Rôti de veau au jus Gratin Dauphinois (Edam) Purée de fruit
Goûter	Crêpes fourrées / Boisson au soja vanille	Tartelette abricot / Purée de fruit		Moelleux amandes / Lait Fraise	Moelleux fraise / Fruit banane
JEUDI	Œufs durs mayonnaise Jambon de dinde Purée de patate douce Mimolette Fruit	Salade de betteraves Rôti de bœuf Salade de pâtes au pesto et mimolette (Babybel) Salade de fruits frais	(Salade de blé) Maquereaux à la tomate Carottes râpées Petit Suisse nature Pastèque	Courgettes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet froid et ketchup Salade de lentilles Yaourt nature BIO (Cocktail de fruit)	(Salade verte) Omelette Ratatouille Fromage blanc au coulis de fruit et aux framboises
Goûter	Madeleines / Lait fraise	Marbré / Lait nature	Biscuits aux céréales Belvita / Lait vanille	Marimba noix de coco / Fruit	Feuilleté aux pommes / Jus de fruit
VENDREDI	Concombre vinaigrette Crousti au fromage pané Ratatouille (Kiri) Glace	Tomates cerises sauce ciboulette Poisson pané Haricots verts (Mimolette) Pomme cuite au coulis de fruits rouge	(Pomelos) Tajines d'agneau Semoule Mimolette Dattes	Tomate BIO mozzarella Filet de colin beurre et citron Epinards béchamel (Cœur cendré) Tarte au chocolat	Pré-rentrée des enseignants
Goûter	Briochette aux pépites de chocolat / Fruit	Croissant / Fruit	Gaufre poudrée / Purée de fruit	Grand palmier / Purée de fruit	

Légende

Le vert clair : Légumes ou Fruits crus
Le vert foncé : Légumes ou Fruits cuits
Le rouge : Viande, Poisson ou Œuf
Le Marron : Féculents
Le Bleu : Produits Laitiers
Le Jaune : Matières Grasses
Le Rose : Sucre

Bœuf
Veau
Volaille
Poisson
Porc
Lapin
Agneau
Mouton
Œuf de poule plein air
Végétarien

Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abatage)
Agriculture Biologique
Label Rouge
Poisson issu d'une pêche durable MSC
Filière Bleu Blanc Cœur
Appellation d'Origine Contrôlée
Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique

La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement.
Pour toute demande d'informations concernant les allergènes alimentaires présents dans les préparations, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30
A titre d'information, l'ensemble de nos préparations est susceptible de contenir des traces d'allergènes, notamment : **Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.**

A la rentrée, de nouvelles écoles intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. A ce jour, 14 groupes scolaires sur 38 en font déjà partie.
Différentes mesures sont mises en place. Elles seront déployées progressivement à l'ensemble des groupes scolaires
* Une réorganisation de la distribution du pain,
* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,
* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pourrez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.
Pour d'avantage d'explications, n'hésitez pas à contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30