

	02 au 06 avril	09 au 13 avril	16 au 20 avril	23 au 27 avril	Légende
LUNDI	Féried Lundi de Pâques	Champignons à la Grecque Cordon bleu Epinards au jus (Bûche mi chèvre) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Salade de betteraves BJC) AB Sauté d'agneau sauce estragon Petits pois Pyrénées Fruit	Pomelos (dessert maternelles) Filet de lieu sauce cajun Riz aux petits légumes Camembert (Purée de fruit)	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
Goûter		Quatre quarts / Boisson soja vanille	Pancake / Lait fraise	Biscuits aux céréales Belvita / Lait chocolat	Bœuf
MARDI	(Mousse de canard) Filet de hoki sauce beurre blanc Poêlée de légumes Yaourt velouté aux fruits Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	Céleri rémoulade Blé BJC AB Ratatouille (Comté) AOC Ile flottante	Endives au fromage blanc et surimi Poulet rôti fermier au jus Chou fleur béchamel Yaourt au soja vanille (Langues de chat)	Carottes râpées Goulesch de bœuf à la hongroise Panais Fromage blanc aromatisé (Pomme cuite au coulis)	Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf de poule plein air Végétarien
Goûter	Pain AB + Confiture / Lait	Pain AB + Chocolat tablette / Fruit	Croissant / Fruit	Moelleux amande / Jus de fruit	Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abatage)
MERCREDI	Potage Gratin de pommes de terre et courgettes (Gouda) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Salade verte et cœur de palmier) Carbonnade Flamande Frites Pont L'Evêque AOC Purée de fruit	Salade de mâche Pâtes à la crème au saumon et à l'emmental râpé (Edam) Pêche au siriap	Tarte au thon Rôti de dinde Purée de brocolis (Saint nectaire) AOC Fruit	Agriculture Biologique
Goûter	Pain au lait / Lait fraise	Pain au chocolat / Jus de fruit	Madeleine / Lait chocolat	Muffin / Lait	Label Rouge
JEUDI	(Sardines au beurre) Blanquette de veau Riz Coulommiers Fruit	(Salade de pommes de terre) Filet de colin sauce oseille Duo de carottes jaunes et oranges Cantal AOC Fruit BJC AB	(Salade de maïs) Steak haché de veau sauce basquaise Poêlée méridionale Tomme noire Fruit	A Table Pour Ma Planète ! (Salade de chou rouge BJC) AB Couscous végétarien aux boulettes de soja Petit Suisse BJC AB Dattes	Poisson issu d'une pêche durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur
Goûter	Brioche / Jus de fruit	Crêpes Bretonne au sucre / Jus de fruit	Grand palmier / Lait nature	Galette de riz BJC au chocolat / Compote	Appellation d'Origine Contrôlée
VENDREDI	Menu de Pâques (Carottes râpées) Boulettes d'agneau sauce au curry Haricots verts BJC AB Emmental Généoise au chocolat	Œufs durs mayonnaise Petit salé Lentilles Kiri Fruit	Radis beurre Œufs brouillés Haricots verts au beurre et pommes vapeurs Yaourt nature BJC AB (Tarte aux pommes)	Concombres Bulgare Poisson pané et citron Salsifis à la tomate (Fromage à tartiner nature) Riz au lait	Le pain servi est fabriqué à partir de farine de blé Biologique
Goûter	Biscuit sablé "poisson" / Petit suisse sucré / Fruit	Pain AB + Emmental / Purée de fruit	Brioche aux pépites de chocolat / Fruit	Petits beurre / Fruit	La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement. Pour toute demande d'informations complémentaires, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30 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

Des Labels au menu : Un gage de qualité!

- Nos poissons sont certifiés **MSC** (Cabillaud, Colin, Hoki et Lieu) garantissant une pêche durable grâce à une gestion respectueuse de la ressource sauvage et la diversification de l'offre.
- Le Poulet est Fermier et certifié **Label Rouge**.
- Nos Pommes et Poires sont issues de l'**Agriculture Raisonnée** et poussent dans des vergers à 10 Km de Saint-Denis.
- Le Pain servi est **Biologique** et fabriqué par un boulanger Dionysien.
- Nos rôtis et sautés de bœuf proviennent de la filière **Bleu-Blanc-Cœur**, grâce à la culture et l'alimentation des élevages avec des graines riches en oméga 3 comme le lin :
 - La viande possède de nombreux intérêts nutritionnels
 - La biodiversité du paysage est grandissante
- Une palette variée de denrées **Bio**,
Des produits issus du **Commerce Equitable**,
Des sélections **Locales ou Françaises**,
Des fromages **AOC** sont régulièrement proposés.

En Avril, les écoles Victor Hugo - Hermitage - Ft. de Balzac ont été choisies pour intégrer à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. Différentes mesures sont mises en place. Elles seront déployées progressivement à l'ensemble des groupes scolaires

* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,
* Une réorganisation de la distribution du pain,
* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pouvez 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