Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - DECEMBRE 2016

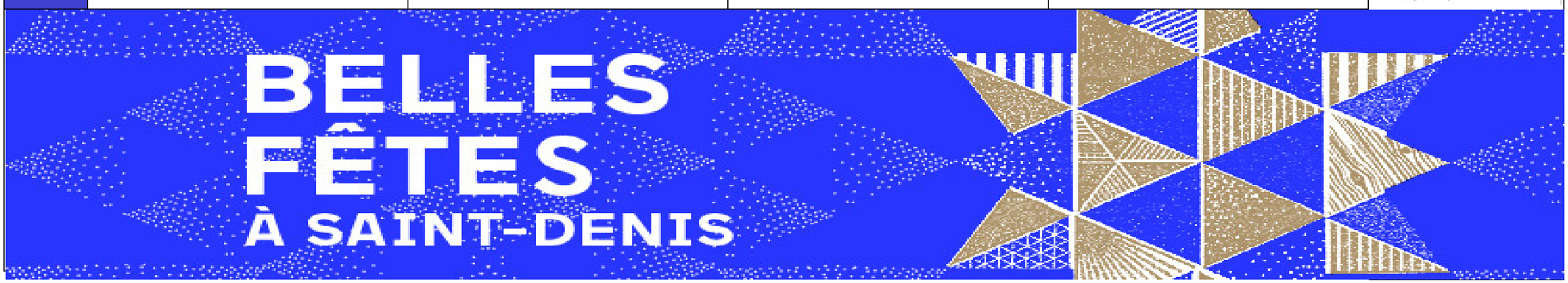
La ville de Saint Denis vous souhaite un bon appétit !	du 05 au 09 Décembre	du 12 au 16 Décembre	du 19 au 23 Décembre	du 26 au 30 Décembre
LUNDI	Salade de concombre Navarin d'agneau Poêlée de légumes et pommes de terre Tomme blanche Purée de fruit	Salade de pâtes langues d'oiseau à la mimolette Omelette BIO Poêlée de légumes Berlingot de soja vanille Litchi	Taboulé de quinoa Filet de merlu sauce crème Haricots plats Carré de l'est Abricots au sirop	Pomelos Rôti de dinde au jus Lentilles Mini cabrette Crème dessert
Goûter	Pain BIO + Cantadou / Jus de fruit	Crêpe au sucre / Jus de fruit	Pain au lait / Yaourt à boire BIO	Moelleux aux amandes / Fruit
MARDI	Radis beurre Paupiette de veau sauce chasseur Panais Milanette Cocktail de fruit	Pâté en croute et cornichons Filet de lieu sauce Napolitaine Riz Créole Saint Paulin Fruit	Salade verte Langue de bœuf sauce charcutière Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit	Poireaux vinaigrette Sauté de veau marengo Petits pois - carottes Brie Litchis
Goûter	Corn flakes / Lait	Galettes céréales BIO + Pâte à tartiner / Lait	Pancake / Lait fraise	Biscuits fourrés chocolat / Lait
MERCREDI	Salade de cœurs de palmier et tomates Lasagnes au saumon Fromage blanc nature Fruit issu de l'agriculture locale et raisonée	Salade de champignons Semoule 5 céréales Ratatouille Yaourt velouté nature Purée de fruit	Salade de chou fleur Brochette de dinde sauce curry Epinards au jus Emmental Muffin	Samoussa Pavé de saumon sauce beure blanc Jardinière de légumes Tomme noire Purée de fruit
Goûter	Pain au chocolat / Lait nature	Madeleine / Fruit	Crêpes fourrées chocolat / Fruit	Belvita / Jus de fruit
JEUDI	Salade de chou blanc Steak haché sauce poivre Haricots beurres persillés Camembert Chou à la crème	**Repas de Noël** Salade festive aux gougères Poulet aux marrons Pommes de terre "Christmas star" Babybel de Noel Bonhomme de neige glacé Clémentine Corse et Chocolat	Carottes râpées BIO Boulettes d'agneau Blé Yaourt aromatisé Fruit	**A Table Pour Ma Planète !** Potage saveur du sud BIO Croziflette Savoyarde Yaourt nature BIO Poire issue de l'agriculture locale et raisonnée
Goûter	Un fruit pour la récré : Purée de fraise Cracottes + Confiture	Cookies de Noel / Fromage blanc nature	Gaufre poudrée / Lait vanille	Croissant / Berlingot soja chocolat
VENDREDI	Bâtonnets de surimi et mayonnaise Filet de colin sauce Dieppoise Blé Petit Suisse aromatisé BIO Fruit	Salade de betteraves BIO Tajine de bœuf Courgettes Fromage à tartiner ail et fines herbes Pomme cuite au coulis de spéculos	Mousse de canard Pané de hoki Pois gourmands au beurre Fromage blanc parsemé de couleur Feuilletés Sapin	Salade de haricots verts Aiguillettes de poulet sauce aigre douce Gratin de blettes Edam Tarte aux fruits rouges
Goûter	Pain BIO + Chocolat tablette / Lait	Boisson au soja chocolaté / Brioche	Pain d'épices perlé / Crème dessert	Marbré / Compote

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
- Végétarien

- Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abatage)
- Agriculture Biologique
- Label Rouge
- Poisson issu d'une pêche durable MSC
- Poisson issu de l'aquaculture BAP (Best Aquaculture Practices)
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Programme "un fruit pour la récré"
- 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 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 sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.