Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - DECEMBRE 2017

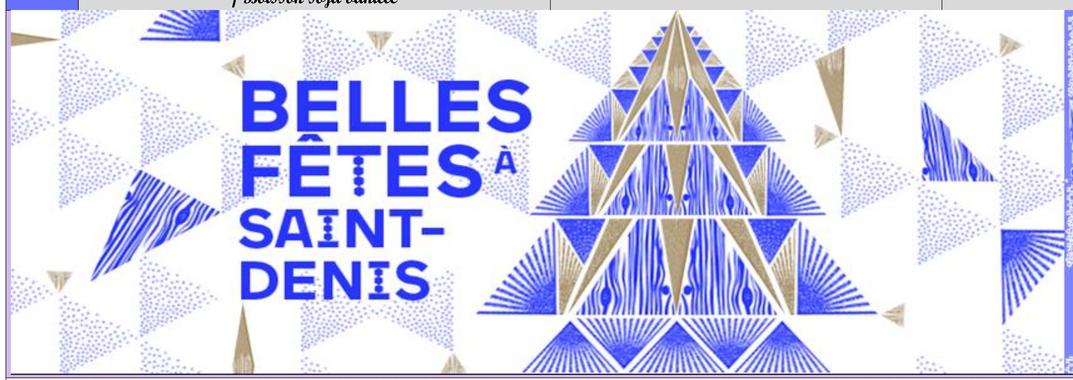
La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !	04 au 08 Décembre	11 au 15 Décembre	18 au 22 Décembre	25 au 29 Décembre
LUNDI	(Pomelos) Osso bucco de dinde Printanière de légumes et pommes de terre Carre de l'Est Purée de fruit	Rosette et Jambon de pays de porc Jambon de dinde Raclette - Pommes de terre (Petit Suisse nature) Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée	(Salade de betteraves) Pavé de saumon Pommes vapeurs Mimolette Fruit	Férié
Goûter	Brioche / Petit Suisse sucré	Pain BIO + Pâte à tartiner / Lait	Quatre quart / Fromage blanc	
MARDI	Carottes râpées Bœuf bourguignon Papillons et emmental râpé (Tomme noire) Fruit BIO	Salade de concombre et maïs Filet de merlu sauce crème Carottes vichy Edam (Ananas au sirop)	(Salade de pâtes) Sauté de veau Brocolis Coulommiers Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée	Salade de haricots verts Flan de crosnes et pommes de terre (Gouda) Gâteau roulé framboise
Goûter	Cracottes + Confiture / Lait	Crêpe au sucre / Jus de fruit	Pain BIO + Beurre / Lait + Chocolat	Galette sapin / Lait chocolat / Fruit
MERCREDI	Taboulé Pané de hoki Flan de courgettes (Kiri) Fruit	(Potage BIO) Roti de dinde Feuilleté au fromage Comté Fruit	(Macédoine mayonnaise) Omelette Haricots plats Port salut Salade de fruits exotiques	(Salade de mâche) Tajines d'agneau Semoule Brie Fruit
Goûter	Pain au chocolat / Jus de fruit	Croissant / Cocktail de fruit	Pancake / Jus d'orange	Gaufre / Lait fraise
JEUDI	(Salade de chou fleur) Boulettes d'agneau sauce tomate Purée de butternut Saint Paulin Barre glacée noix de coco	Salade verte Blé sauce Napolitaine Poêlée de légumes Yaourt velouté aux fruits (Purée de fruit)	**Repas de Noël** (Toasts Festifs au thon) Poulet rôti BIO aux marrons Pommes de terre "Christmas star" et ketchup Babybel de Noël Bûche et Chocolat de Noël Clémentine Corse	Salade de champignons Filet de colin sauce Dieppoise Epinards béchamel (Cantal) Poire au sirop
Goûter	Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée / Corn flakes + Lait	Pain BIO + Emmental / Grenadine	Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée / Chouquette / Petit Suisse	Fruit Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée / Pain au lait
VENDREDI	**A Table Pour Ma Planète !** Salade verte BIO Samoussa de légumes Riz de Camargue au curry Yaourt framboise BIO (Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée)	(Bâtonnets de surimi et mayonnaise) Gigot d'agneau sauce oignons Petits pois au jus Camembert Tarte aux pommes	Salade de chou blanc Filet de cabillaud Ratatouille (Fromage à tartiner nature) Crème dessert	Poireaux vinaigrette Spaghetti bolognaise et emmental râpé (Yaourt nature BIO) Fruit
Goûter	Pain BIO + Chocolat au riz soufflé équitable / Boisson soja vanille	Fruit / Pain au lait	Purée de fruit / Pain BIO + Confiture	Pain d'épices / 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 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 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.



5 groupes scolaires (Niki de Saint Phalles , Aimé Césaire, Rû de Montfort, Montjoie et Lili Boulanger) ont été choisis afin de participer à des actions de lutte contre la gaspillage alimentaire.
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