

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !		03 AU 07 Juillet	10 AU 14 Juillet	17 AU 21 Juillet	24 AU 28 Juillet	Légende
<b>LUNDI</b>		(Salade verte) Cuiche aux légumes Kiri Fruit	Salade de coquillettes BJC AB au pesto et dés de mimolette Merguez et ketchup Carottes râpées (Saint Nectaire) Arc Pastèque	(Salade de riz) Franche de gigot d'agneau Salade de betteraves Yaourt aromatisé Fruit	(Pâté de volaille) Saumon au beurre blanc Chou romanesco Petit Suisse nature 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	Pain BJC AB + Confiture / Purée de fruit	Fruit / Marbré	Pancake / Lait vanille	Brioche aux pépites de chocolat / Lait fraise		Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf Végétarien
<b>MARDI</b>		Salade de tomate BJC AB Brandade de poisson Fromage blanc nature (Pêche au coulis de chocolat)	Pomelos Sauté de veau aux olives Purée de patate douce Petit Suisse aromatisé (Poire au sirop)	Salade de concombre Filet de merlu sauce citron Blé Comté Arc Purée de fruit	Radis beurre Courgette farcie sauce tomate Riz Bûche mi chèvre (Cocktail de fruit)	
Goûter	Un fruit pour la récré : Banane / Cracottes + Miel	Pain au lait / Lait nature	Biscuit chocolaté / Lait nature	Gaufre / Lait chocolat		
<b>MERCREDI</b>		(Salade de blé) Sauté de bœuf sauce Hongroise Haricots beurre Camembert Fruit	(Terrine de légumes sauce cocktail) Galette de blé épinards Epinards béchamel Coulommiers Fruit issu de l'agriculture raisonnée	Tomate mozzarella Steak haché sauce poivre Spaghetti et emmental râpé Crème soja chocolat Melon vert	Asperges vinaigrette Poulet rôti BJC froid AB et mayonnaise Taboulé Saint Paulin Glace	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 Programme "un fruit pour la récré"
Goûter	Biscuits aux céréales Belvita / Lait nature	Crêpes fourrées / Jus de fruit	Muffin / Jus de fruit	Croissant / Purée de fruit		Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique
<b>JEUDI</b>		(Fartinable au surimi) Rôti de porc froid Pommes de terre vapeurs sauce mousseline Yaourt brassé aux fruits Fruit	Gaspacho tomate Sardines à l'huile et citron Macédoine vinaigrette Yaourt nature BJC AB (Glace)	<b>A Table Pour Ma Planète</b> (Salade verte BJC) AB Gratin de courgettes et pommes de terre BJC AB Yaourt local de la ferme de Sigy Tarte aux pommes BJC AB	(Salade de lentilles) Aiguillettes de bœuf sauce Thai Panais Babybel Fruit	
Goûter	Brioche / Lait + Chocolat	Crème dessert / Petits beurres	Galettes de riz au chocolat BJC / Fruit BJC	Tartelette abricot / Yaourt à boire		
<b> VENDREDI</b>		Melon Filet de colin sauce Nantua Poêlée maraîchère agri-confiance Pont l'Evêque Arc (Purée de fruit)	<b>Férisé</b> <b>Fête Nationale</b>	Maïs vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille (Tomme blanche) Fruit	Champignons vinaigrette Rôtis de pommes de terre et oignons Haricots verts à la Provençale Fromage blanc aromatisé (Moeleux amande)	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, Célérier, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.
Goûter	Pain BJC AB + Pâte à tartiner noisette / Petit Suisse		Pain au chocolat / Purée de fruit	Fruit / Pain d'épices		

3 groupes scolaires (Niki de Saint Phalles, Aimé Césaire et Rû de Montfort) ont été choisis afin de participer à des actions "test" de lutte contre la gaspillage alimentaire. Différentes mesures sont essayées :

- \* 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 composants 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

