Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - JUIN 2018

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !

	04 au 08 Juin	11 au 15 Juin	18 au 22 Juin	25 au 29 Juin
LUNDI	(Taboulé) Merguez Salade de haricots verts Saint Paulin Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée	(Carottes râpées) Rôti de dinde froid Macédoine mayonnaise Emmental Fruit	Tartinable de surimi Saucisse type Morteau Purée de pommes de terre Fromage blanc fraise BIO Fruit	(Maïs) Filet de lieu Dugléré Purée de brocolis Reblochon Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée
Goûter	Pain BIO + Chocolat / Yaourt aromatisé	Corn flakes / Lait	Pain BIO + Beurre / Lait à la Grenadine	Cracottes + Confiture / Lait
MARDI	Salade de tomate mozzarella Sauté d'agneau gâtinais Riz créole (Babybel) Glace	Salade de blé Œuf florentine Epinards béchamel (Bûche mi chèvre) Fruit BIO Plein Air	(Piémontaise de dinde) Filet de hoki sauce safrané Poêlée méridionale Coulommiers Fruit	(Terrine de légumes sauce ciboulette) Bœuf Bourguignon Haricots verts et Pommes de terre Comté Salade de fruits
Goûter	Fruit / Galette de céréales + Confiture / Lait	Pain BIO + Confiture / Lait	Gaufre / lait	Pain BIO + Emmental / Jus de fruit
MERCREDI	Salade de champignons Filet de lieu sauce citronné Flan de courgettes (Petits Suisse) Fruit	Gaspacho Sauté de bœuf sauce chasseur Chou fleur Yaourt aromatisé (Fruit)	Salade de concombres au fromage blanc Gigot d'agneau et ketchup Duo de carottes jaunes et oranges (Edam) Tarte au chocolat	Menu selectionné par l'ADL Roseraie-De Chambrun Carottes râpées Quiche au thon (Yaourt vanille BIO) Glace à l'eau Fraise
Goûter	Biscuits aux céréales Belvita / Compote	Lait au chocolat / Pain au lait	Fruit / Pancake	Beignet au chocolat / Prunes
JEUDI	(Salade verte) Escalope de dinde sauce poivre Pommes de terre campagnardes Camembert Pêche au sirop	Melon Maquereaux à la tomate Salade de pâtes Petit Suisse (Purée de fruit)	**A Table Pour Ma Planète !** (Salade verte BIO) Chili con Soja et riz Carré frais BIO Pastèque	Salade verte Gnocchi sauce provençale et emmental râpé Aubergines braisées sauce provençale (Yaourt velouté) Fruit
Goûter	Pain BIO + Pâte à tartiner / Boisson soja vanille	Crêpes Bretonnes / Jus de fruit	Pain BIO + Chocolat Equitable / Jus de fruit Equitable	Flan pâtissier / Jus de fruit
VENDREDI	(Salade de lentilles) Quenelles nature sauce financière Poêlée villageoise Yaourt nature BIO Fruit	AUSTRALIA Salade Australienne : Betteraves, Roquette, Feta et Noix de Cajou Meat Pie : Tourte à la viande Haricots plats (Babybel Foot) Banana bread : Cake à la banane	(Salade de tomate et pousses de soja) Poisson pané Salsifis Tomme noire Pomme cuite	(Salade de courgettes râpées) Poulet rôti fermier froid Frites et mayonnaise Mimolette Purée de fruit
Goûter	Biscuits chocolat BIO / Jus de fruit	Pain BIO + Beurre de cacahuète / Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée	Pain de mie + Miel / Petit Suisse aromatisé	Pain BIO + Pâte à tartiner / 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.**

Les Cantines de Saint Denis s'engagent avec « Mon restau Responsable »

ICI mon restau responsable
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Créé par FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME (Créée par Nicolas Hulot) et RESTAU'CO, « **Mon Restau Responsable** » est une démarche participative dédiée à la restauration collective. Elle donne une garantie aux restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement. A Saint Denis, nous avons établis 6 axes de progression et d'engagements à atteindre sous 2 ans maximum :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'augmentation de la qualité des achats alimentaires
- La gestion des déchets
- L'économie d'eau et d'énergie
- L'ergonomie des postes de travail
- L'amélioration de l'accompagnement des enfants pendant le temps du repas

Pour en savoir plus, une présentation plus détaillée sera exposée lors de la séance publique d'engagement le **13 Juin,** 18h-20h, salle des mariages en mairie.

Cette séance sera précédée des Portes Ouvertes de la cuisine centrale de 14h à 16h45 au 35, avenue du Colonel Fabien, Saint Denis

En Juin, l'écoles Delaunay - Belleville a été choisi pour intégrer à son 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 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