Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - MAI 2017

	01 au 05 Mai	08 au 12 Mai	15 au 19 Mai	22 au 26 Mai	29 Mai au 02 Juin
LUNDI	**Férié**	**Férié**	Radis beurre Bœuf bourguignon Carottes vichy Coulommiers Semoule au lait	Salade de concombre Anneaux d'encornets à la Provençale Riz Cœur cendré Orange BIO	Taboulé BIO Rôti de dinde Haricots verts Emmental Cocktail de fruit au sirop
Goûter			Pomme Locale et issu de l'agriculture raisonnée / Pain BIO + Barre chocolat	Pain BIO + Confiture / Crème dessert	Crackottes + Confiture / Lait
MARDI	Salade de cœurs de palmier Jambon de dinde Lentilles Edam Purée de fruit	Mousse de canard Filet de lieu sauce Basquaise Poêlée Méridionale Saint Paulin Fruit	Macédoine mayonnaise Omelette nature Epinards BIO béchamel Fromage ail et fines herbes Fruit	Taboulé Sauté de veau printanier Poêlée de légumes Bûche mi chèvre Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée	Pomelos Lasagnes aux légumes Fromage blanc nature Palmiers
Goûter	Pain BIO + Beurre / Lait + Chocolat	Pain BIO + Pâte à tartiner noisette / Lait	Quatre quarts / Yaourt aromatisé	Pain de mie + Miel / Jus de fruit	Pain BIO + Vache qui rit / Jus de fruit
MERCREDI	Carottes râpées Filet de hoki sauce beurre blanc Poêlée de légumes Fromage blanc aromatisé Moelleux au chocolat	Salade de tomates mozzarella Tajine d'agneau Semoule Petit Suisse aromatisé Pomme cuite au sirop	Gaspacho Brochette de dinde au jus et ketchup Salade de pâtes perles Babybel Melon	**A Table Pour Ma Planète !** Terrine de légumes sauce ciboulette Cœur de blé Français Ratatouille BIO Comté AOC Fraises à la chantilly	Asperges sauce mousseline Gigot d'agneau sauce aux oignons Purée de brocolis Milanette Fruit
Goûter	Fruit / Pain au lait	Biscuit aux céréales Belvita / Jus de fruit	Pancake / Lait chocolaté	Croissant / Lait vanille	Gaufre / Lait fraise
JEUDI	Crêpe au fromage Rôti de bœuf froid Petits pois - carottes Vache qui rit Salade de fruits de saison	**Menu Tex Mex** Avocat vinaigrette sur salade verte Manchons de poulet tex mex Maïs chaud au beurre Yaourt nature BIO Glace à la pastèque	Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière et citron Courgettes bicolores Gouda Fruit	**Férié**	Salade de tomate Poulet rôti froid et mayonnaise Blé aux petits légumes Yaourt aromatisé Glace
Goûter	Galette de céréales soufflées + Confiture / Lait	Melon Charentais / Brioche	Pain BIO + Pâte à tartiner spéculos / Lait		Fraises / Crêpes au sucre
VENDREDI	Salade de chou rouge Purée de pommes de terre BIO à l'emmental râpé Haricots verts à la Provençale Camembert Fruit Local et issu de l'agriculture raisonnée	Salade verte Raviolis aux légumes sauce crème et emmental râpé Tomme noire Fruit	Bâtonnets de surimi mayonnaise Emincés de porc sauce aigre douce Purée de potiron Petit Suisse nature Tarte maison	**Pont**	Salade de betteraves Pavé de saumon sauce au beurre citronné Beignets de courgettes Carré de l'Est Fruit
Goûter	Pain BIO + Cantadou / Jus de fruit BIO	Pain BIO + Confiture / Lait	Purée de fruit / Céréales + Lait		Pain BIO + Confiture / Lait

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 : Sucrés

- 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 Controlée

Programme "un fruit pour la récré"

Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique

Le site 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 29 99

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

L'Eco-Parlement des Ecoliers à la Cuisine Centrale

éco parlement des écoliers

Pour sa 10éme édition sur le thème de la « Consommation », les 10 classes porteuses du projet participent notamment à la découverte de la cuisine centrale.

Durant la visite, les écoliers sont amenés à une réflexion sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation responsable.

Ce projet aide les jeunes Dionysiens à prendre conscience et connaissance de leur environnement afin d'être à leur tour, porteurs d'un message de sensibilisation auprès de leur camarades.