Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - MARS 2018

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !	05 au 09 Mars	12 au 16 Mars Graines de Détéctives	19 au 23 Mars	26 au 29 Mars
LUNDI	(Salade de mâche) Boulettes d'agneau sauce kefta Blé Gouda Muffin	(Salade Mexicaine aux haricots rouges et maïs) Rôti de veau sauce Marengo Haricots verts Mimolette Fruit BIO	(Radis beurre) Sauté d'agneau Gâtinais Petits pois Carré de l'est Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée	Courgettes râpées vinaigrette Paupiette de saumon sauce beurre citronné Minis papillons à l'emmental râpé (Yaourt aux morceaux de fruit) Pomme cuite
Goûter	Pain Viennois aux pépites de chocolat / Fruit	Crêpes Bretonnes au sucre / Jus de fruit	Pain BIO + Pâte à tartiner / Boisson soja vanille	Cracottes + Confiture / Jus de fruit / Petits Suisses aromatisé
MARDI	A Table Pour Ma Planète Carottes râpées BIO et pousses de "soja" Pizza aux légumes et emmental (Yaourt velouté aux fruits BIO) Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée	Maquereaux à la tomate Sauté de porc à la Dijonnaise Coquillettes BIO à l'emmental râpé Camembert Abricots au sirop	Avocat vinaigrette Filet de colin sauce matelote Carottes Vichy (Edam) Gâteau de semoule	(Salade de pommes de terre) Escalope de dinde à la crème Salsifis Reblochon Fruit
Goûter	Pain BIO - Cantadou / Jus d'ananas	Pain au chocolat / Lait	Corn flakes+ Lait / Fruit	Pain BIO + Beurre / Lait + Chocolat
MERCREDI	(Œufs durs mayonnaise) Goulasch Hongrois Spaetzle Emmental Fruit	(Taboulé) Calamar pané à la Romaine Ratatouille Saint Nectaire Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée	Salade de betteraves BIO Croque-Monsieur de dinde (Yaourt nature BIO) Fruit	Salade de haricots verts BIO Nuggets végétariens Chou fleur béchamel (Fromage à tartiner) Salade de fruit frais exotique
Goûter	Barre céréales / Lait vanille	Pain au lait / Lait fraise	Pancake / Jus de fruit	Gaufre au chocolat / Jus de fruit
JEUDI	(Macédoine vinaigrette) Filet de cabillaud sauce Dieppoise Poêlée Méridionale Babybel Fruit	(Pomelos) Quenelles natures sauce tomate Riz Kiri au chèvre Fruit	Salade verte au leerdamer Omelette Epinards au jus (Port salut) Tarte aux abricots	Salade iceberg Rôti de bœuf Gnocchis sauce au fromage (Tomme blanche) Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée
Goûter	Pain BIO + Confiture / Lait	Galettes de céréales BIO + Confiture / Petit suisse sucré	Brioche / Lait	Pain BIO + Chocolat / Lait
VENDREDI	Endives au fromage blanc et surimi Poulet rôti fermier aux épices Purée de brocolis (Tomme noire) Purée de fruit	Salade de chou rouge Colombo de dinde Duo de courgettes jaunes et vertes Fromage blanc nature (Crumble)	(Champignons vinaigrette) Steak haché sauce poivre Pommes de terre sautées Saint Paulin Purée de fruit BIO	(Maïs vinaigrette) Filet de lieu au beurre et citron Fondue de poireaux Petits suisse aromatisé BIO Fruit
Goûter	Pain d'épices / Fromage blanc aromatisé	Pain BIO + Miel / Fruit	Pain BIO + Confiture / Lait	Petits beurre / Jus de 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 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.

Bienvenue à la Cuisine Centrale !

Voici un aperçu du fonctionnement de notre cuisine !
Pour en connaître d'avantage,
vous pouvez venir visiter les locaux et rencontrer
les agents en petits groupes d'élèves ou de parents.

N'hésitez pas à nous contacter!

Une diététicienne qui élabore des menus variés et équilibrés

De la marchandise livrée au jour le jour par une quinzaine de fournisseurs différents

D'immenses espaces de stockage
Près de 300m² de Frigo,
40m² de Congélateur
et 100m² d'Epicerie

Une cuisine équipée à la confection de plus de 9000 repas/jour :
4 marmites de 300L
et 5 Fours de 2m de haut

Une équipe de cuisiniers préparant chaque jour
1 tonne de poisson ou de viande et
1 tonne ½ de légumes

Des règles d'hygiène très strictes et leurs contrôles fréquents par des professionnels

4 camions
permettant de livrer nos
38 groupes scolaires chaque jour

En Mars, 2 groupes scolaires (Brise Echalas le 08 et Vielle Mer le 19) ont été choisis pour intégrer à leur 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