Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - OCTOBRE 2018

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !	01 au 05 Octobre	08 au 12 Octobre Semaine du goût	15 au 19 Octobre	22 au 26 Octobre	29 Octobre au 02 Novembre
LUNDI	Salade de tomates Filet de hoki sauce beurre blanc Blé BIO (Reblochon) Liégeois vanille	**Hauts de France** Salade d'endives aux dés de mimolette Carbonnade aux spéculos Pommes vapeurs BIO (Maroilles) Gaufre fine du Nord	Macédoine vinaigrette Cordon bleu Salsifis à la tomate (Brie) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Potage) Poulet rôti au jus Panais Comté Fruit	(Salade de champignons) Blanquette de poisson Riz Pyrénées Cocktail de fruits
Goûter	Fruit Local issu de l'Agriculture Raisonnée / Pain BIO + Pâte à tartiner	Fruit / Pain Viennois aux pépites de chocolat	Pain BIO + Chocolat tablette / Lait	Pain au lait / Jus de fruit	Briochette aux pépites de chocolat / Purée de fruit
MARDI	(Coleslaw) Sauté de dinde bigarade Petits pois BIO Coulommiers Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	**Normandie** (Carottes rappées BIO aux pommes) Filet de cabillaud sauce Normande Poêlée de légumes Camembert Pomme fondante au caramel	Tartinable de surimi Coquillettes à l'emmental râpé Sauce carbonara Yaourt aromatisé Fruit BIO	Salade verte Raviolis aux légumes sauce crème et emmental râpé Yaourt velouté aux fruits Fruit	(Salade de lentilles) Escalope de veau aux oignons Brocolis Yaourt nature BIO Fruit
Goûter	Galette de céréales BIO + Confiture / Petit Suisse sucré	Pain BIO + Confiture / Lait	Corn flakes +Lait	Purée de fruit / Petits beurre	Pancake / Jus de fruit
MERCREDI	Menu sélectionné par l'ADL Petits Cailloux Salade de betteraves Poisson pané et citron Papillons sauce tomate et emmental râpé (Yaourt aux morceaux de fruits) Fruit	**Antilles** (Accras de morue sur salade) Colombo de volaille Riz Créole BIO Fromage blanc vanille BIO Mangue	Radis beurre Anneaux d'encornets sauce Provençale Semoule Petit Suisse (Poire cuite au chocolat)	(Taboulé de quinoa) Goulasch de bœuf Hongrois Jeunes carottes Saint Paulin Fruit	**Halloween** (Cerveau de fantôme à la mayonnaise (œuf dur)) Bouchée de l'Ogre (bouchée à la reine aux légumes) Vers de terre sautés à l'anti vampire (haricots beurre à l'ail) Cœur de sorcière à dépecer (Babybel) Gâteau nappé de sang et de sorts (gâteau à la fraise et bonbons)
Goûter	Barre céréales noisettes / Jus de fruit	Croissant / Compote	Biscuits aux céréales Belvita / Jus de fruit	Quatre quarts / Lait	Fruit / Gaufre
JEUDI	Pamelos (en dessert maternelles) Rôti de veau sauce oignons Purée de chou fleur Edam (Ananas au sirop)	**Bretagne** Salade verte BIO Galette de Sarazin volaille/fromage Galette de Sarazin fruits de mer (Yaourt Malo nature) Far aux pruneaux	Salade de mâche et féta Omelette Printanière de légumes (Edam) Riz au lait	Salade de chou rouge Filet de colin Gnocchi sauce tomate et emmental râpé (Carré de l'Est) Purée de fruit	**Férié** **1er Novembre** **Toussaint**
Goûter	Pain BIO + Fromage à tartiner / Grenadine	Fruit / Pain BIO + Crème de marron	Fruit / Pain de mie + Miel	Crêpes fourrées fraise / Lait	
VENDREDI	(Salade de maïs) Œufs florentine Epinards béchamel Emmental Salade de fruits de saison	**Provence-Alpes-Côte d'Azur** (Pissaladière aux oignons, anchois et olives) Fingers de soja pané aux 3 graines Ratatouille aux herbes de Provence Bûche de chèvre BIO Figues	(Salade de concombres) Tajine d'agneau aux fruits secs Bananes Plantin Tomme blanche Fruit	Salade de tomates Jambon de dinde Flan de courgettes Dessert soja aux fruits (Paris Brest)	**Pont**
Goûter	Lait de soja vanille / Brioche	Crêpes au sucre / Lait	Chouquettes / Lait	Fruit / Pain d'épices	

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.**

LA SEMAINE DU GOÛT 2018

Du 08 au 12 Octobre 2018

Les Spécialités de nos Régions

En Octobre, les écoles Pasteur, Floréal, Calmette et La Saussaie intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. A ce jour, 15 groupes scolaires sur 38 en font déjà partie.
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