Saint Denis

MENUS SCOLAIRE - JANVIER 2019

	31 Décembre au 04 Janvier	07 au 11 Janvier	14 au 18 Janvier	21 au 25 Janvier	28 Janvier au 01 Février
LUNDI	Pont	Endives au fromage blanc et surimi Jambon de dinde Haricots beurre (Comté) Galette des Rois	(Asperges vinaigrette) Filet de lieu beurre citron Purée de patate douce Edam Fruit	(Chou fleur vinaigrette) Tajine d'agneau Pommes vapeurs BIO d'Ile de France Brie Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonné	Salade de chou rouge Blanquette de veau Riz Bûche mi chèvre (Purée de fruit)
Goûter		Jus de fruit BIO équitable / Pain BIO + Chocolat BIO équitable	Purée de fruit / Brioche	Chouquettes / Petit Suisse sucré	Corn flakes + Lait
MARDI	Férié	(Mousse de canard) Filet de hoki sauce coco Courgettes au curry Cantal Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Céleri rémoulade) Sauté de veau Marengo Lentilles BIO d'Ile de France Gouda Fruit	Salade de blé Œuf florentine Epinards béchamel (Pyrénées) Fruit	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf sauce poivre Purée de carottes Saint Paulin Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée
Goûter		Pain au lait / Purée de fruit	Pain BIO + Pâte à tartiner BIO et équitable / Lait	Pain BIO + Chocolat BIO et Equitable / Lait	Cracottes + Confiture / Yaourt aromatisé
MERCREDI	(Cœurs de palmier vinaigrette) Lasagnes de poisson Yaourt aux morceaux de fruits Fruit	Potage légumes BIO Rôti de bœuf Blé sauce crème à la vache qui rit (Coulommiers) Fruit	(Salade composée au maïs, concombre et olives noires) Escalope de volaille au jus Gratin de chou fleur Camembert Gâteau au chocolat et chantilly	Salade de champignons Sauté de bœuf à la Hongroise Semoule Faisselle (Abricots secs)	Mâche Mini penne à la bolognaise de maquereaux et emmental râpé Kiri Pomme chaude au chocolat
Goûter	Purée de fruit / Moelleux amande	Pancake / Lait chocolaté	Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée / Barre céréales	Muffin / Jus de fruit	Belvita / Jus de fruit
JEUDI	(Potage) Omelette Ratatouille Tomme blanche Purée de fruit	Salade verte au thon et dés d'emmental Saucisse de Francfort Frites et ketchup Petit Suisse aromatisé Oreillons de pêche au sirop	(Salade de riz niçois au thon) Steak de soja Poêlée campagnarde Yaourt velouté fruit Salade de fruits	Carottes râpées BIO d'Ile de France Filet de merlu sauce dugléré Petits pois au jus Yaourt aromatisé (Tarte aux fruits rouges)	Pomelos Gnocchis sauce crème ciboulette Brocolis (Reblochon) Crème dessert
Goûter	Crème dessert / Galettes Bretonnes	Fruit / Pain BIO + Cantadou	Pain BIO + Confiture / Boisson soja vanille	Fruit / Pain de mie + Miel	Lait BIO / Pain BIO + Chocolat BIO et Equitable
VENDREDI	Salade verte Galette aux fruits de mer Galette volaille et fromage Fromage blanc (Muffin)	(Maïs vinaigrette) Quenelles natures sauce Nantua Poêlée méridionale Emmental Fruit BIO	Terrine de légumes sauce mousseline Poisson pané Coquillettes BIO et emmental râpé (Pont l'évêque) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	Crêpes au fromage Rôti de dinde Ratatouille (Pti louis) Fruit	**Chandeleur** Salade verte Dôme de volaille aux pommes poêlée Haricots verts BIO (Yaourt nature BIO) Mini Crêpes au sucre BIO équitable
Goûter	Fruit / Croissant	Madeleine / Lait	Quatre quarts / Yaourt aux morceaux de fruits	Lait chocolaté / Gâteau coco	Fruit / Pain d'épices

Menu sélectionné par l'ADL Roger Semat

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, abattage)
- 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.**

En 2019, La cantine met ses bonnes résolutions dans l'assiette !

La pâte à tartiner ainsi que le chocolat à croquer seront toujours Bio et issus du Commerce Equitable

Tous les poissons cuisinés proviendront d'une pêche durable

À partir de Janvier, la municipalité a sélectionné de nouveaux engagements * à travers la démarche « Mon Restau Responsable®».

L'ensemble des biscuits servis sera exempt d'huile de palme

En saison, les lentilles sèches, les tomates, les carottes crues et les prunes seront systématiquement Bio et d'îledeFrance

Happy New Year

*Sans oublier les autres engagements déjà proposés...

En Janvier, les écoles La Montjoie et Saint Just intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. A ce jour, 17 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