

	30 Avril au 04 Mai	07 au 11 Mai	14 au 18 Mai	21 au 25 Mai	28 Mai au 01 Juin	Légende
LUNDI	(Pomelos) Paupiette de dinde sauce bigarade Jeunes carottes Tomme noire Couronne chocolat	(Asperges sauce mousseline) Omelette Ratatouille Kiri Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	Melon (en dessert mater) Encornets sauce Provençale Riz Fromage à tartiner (Purée de fruit)	Féié	Sardine à l'huile Rôti de porc froid et ketchup Petits pois au jus Emmental Fruit	<p>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</p> <p> Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf de poule plein air Végétarien</p> <p> Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abatage)</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p> Label Rouge</p> <p> Poisson issu d'une pêche durable MSC</p> <p> Filière Bleu Blanc Cœur</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p> Le pain servi est fabriqué à partir de farine de blé Biologique</p> <p>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.</p>
Goûter	Fruit Pain + Confiture	Pain + Emmental Purée de fruit	Pain + Confiture Lait		Crêpes Bretonne Jus de fruit	
MARDI	Féié	Féié	(Salade de lentilles) Nuggets végétarien blé-pois Chou fleur béchamel Bûche de chèvre BJC Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Macédoine au thon vinaigrette) Sauté d'agneau sauce gâtinaise Haricots beurre Brie Fruit	(Salade de betteraves) Poulet rôti fermier froid Purée de brocolis Mimolette Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	
Goûter			Brioche Yaourt aromatisé	Pain de mie + Miel Yaourt aromatisé	Pain + Pâte à tartiner Lait	
MERCREDI	Concombres aux dés de féta Purée de pommes de terre BJC au râpé Champignons à la crème (Pti Louis) Purée de fruit	Pomelos Lasagnes légumes et thon Fromage blanc BJC (Palmiers)	(Gaspacho) Saucisse de volaille Epinards au jus Gouda Chou à la crème	(Terrine de légumes sauce ciboulette) Filet de lieu sauce beurre blanc Jardinière de légumes Tomme blanche Salade de fruits exotiques	Carottes râpées Carbonnade Flamande Semoule (Carré de l'Est) Liégeois chocolat	
Goûter	Madeleines Lait chocolat	Fruit Moelleux amande Lait	Fruit Quatre quarts Lait	Pancake Jus de fruit	Fruit Brioche aux pépites de chocolat	
JEUDI	Salade de tomates et cœurs de palmier Pavé de saumon beurre et citron Poêlée de légumes villageoise Yaourt aromatisé (Fruit)	Féié	Salade verte Rôti de veau + ketchup Frites de patates douces (Saint Paulin) Œuf au lait	Salade verte Rôti de bœuf froid Gnocchis de pommes de terre sauce Basquaise Petit Suisse nature (Pomme cuite)	Salade verte Ravioles épinards et 4 fromages à la sauce tomate (Yaourt nature BJC) Melon	
Goûter	Pain + Chocolat Lait		Pain + Crème de marron Purée de fruit	Pain + Chocolat Lait	Pain + Beurre Lait + Grenadine	
VENDREDI	(Bâtonnets de surimi et mayonnaise) Sauté de veau marengo Blé Edam Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	(Tartinable de surimi) Rôti de dinde et mayonnaise Salade de haricots verts Emmental Fruit	(Taboulé) Filet de haki sauce coca Duo de courgettes Comté Fruit	A Table Pour Ma Planète ! Salade de tomates BJC vinaigrette Quiche pommes de terre - poivrons et comté (Yaourt velouté aux fruits) Fruit	(Radis beurre) Filet de cabillaud sauce Hollandaise Poêlée de légumes Coulommiers Glace	
Goûter	Pain au lait Fromage blanc aromatisé	Pain + Pâte à tartiner Lait	Corn flakes + Lait	Sablés Purée de fruit Lait de soja vanille	Fruit Galettes de céréales + confiture	

SAINT-DENIS S'ENGAGE DANS LA DEMARCHE « MON RESTAU RESPONSABLE »
POUR UNE RESTAURATION SAINTE, DE QUALITE, RESPECTUEUSE DE L'HOMME ET DE L'ENVIRONNEMENT



Pour plus d'informations: www.restauration-collective-responsable.org

En Mai, les écoles Marville, Blériot, Saint Exupéry et Cosmaunautes, Hautes Noelles ont été choisies pour intégrer à leur tour notre programme d'actions de lutte contre le 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 pouvez 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