MENUS SCOLAIRE - MAI 2022

Les enfants de maternelle ont un repas équilibré constitué de 4 composantes. Vous pouvez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.

La ville de Saint-Denis vous souhaite un bon appétit !	02 au 06 Mai	9 au 13 Mai	16 au 20 Mai	23 au 27 Mai
LUNDI	Vacances (Salade de pommes de terre) Œufs durs Bio crème persillée Duo de courgettes Edam Fruit	Rentrée (Salade de pâtes à la Provençale) Tarte épinard chèvre Mâche Petit Suisse nature Bio* Tarte aux poires Bourdaloue	(Céleri rémoulade Bio&Local) Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc Bio* Biscuit nappé de chocalat	Melon Filet de hoki sauce coco Riz Cantal* (Purée de fruit)
Goûter	Petit Beurre / Yaourt à boire	Croissant / Lait	Pain Bio et Kiri / Fruit Local&Raisonné	Quatre quart / jus de fruit
MARDI	(Betteraves Bio&Locales) Poisson pané Purée de pois cassés Saint Paulin Fruit	(Concombre Bulgare) Rôti de bœuf et béarnaise Pommes de terre persillées Comté* Fruit Bio*	(Salade australienne) Omelette Bio Flageolets Emmental Fruit Bio*	Rillettes de thon Sauté de porc à l'aigre douce Purée de chou fleur Camembert Fruit Bio*
Goûter	Crêpe fourrée / Jus de fruit	Pain Bio et Pâte à tartiner / Yaourt aromatisé	Pain Bio et chocolat noir Bio&Equitable / Grenadine	Pain Bio et Beurre / Lait et Chocolat
MERCREDI	Pomelos Blé Epinards béchamel Fromage blanc aromatisé (Purée de fruit)	Salade de tomates Penne au saumon Brie (Purée de fruit)	Carottes rapées Bio&Locales Veau Marengo Semoule Mimolette (Pomme cuite chaude au beurre et miettes de spéculos)	(Concombre vinaigrette) Farfalle Bolognaise de lentilles Bio&Locales Tomme noire des Pyrénées* Fruit Bio*
Goûter	Muffin / Lait	Fruit / Barre de céréales	Fruit / Gaufre	Pancake / Jus de fruit
JEUDI	Salade de maïs et tomates Paëlla royale Riz Yaourt nature brassé (Fruit Local&Raisonné)	(Salade de lentilles) Aiguillettes de poulet Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit Bio*	(Salade de pois chiche) Gnocchi Ratatouille Saint Nectaire* Fruit Bio*	Ascension
Goûter	Fruit Local&Raisonné / Pain au lait	Fruit Local&Raisonné / Pain Bio et confiture de lait	Gâteau anti-gaspi / lait	
VENDREDI	(Salade de boulgour) Sauté d'agneau sauce kefta Carottes Bio&Locales Cœur cendré Fruit	(Cœurs de Palmier sauce mousseline) Beignets de salsifis Gratin de carottes au cumin Yaourt aux fruits Fruit	Journée mondiale des Abeilles (Salade de blé) Sauté de dinde sauce au miel Courgettes Petit Suisse au miel Fruit	Pont
Goûter	Pain brioché et Bâtonnet de chocolat au lait Bio / Lait	Madeleines / Purée de fruits	Pain Bio et Confiture / Lait	

Légende

- Légume ou Fruit cru
- Légume ou Fruit cuit
- Viande, Poisson ou Œuf
- Féculent
- Produit Laitier
- Matière Grasse
- Sucre

Bœuf, Veau, Volaille, Poisson, Porc, Lapin, Agneau, Mouton, Végétarien, Œuf

- Viande bovine Française (naissance, élevage, abattage)
- Agriculture Biologique
- Label Rouge
- Poisson issu d'une pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur
- Produit labélisé AOP, AOC ou IGP
- Aide UE à destination des écoles
- 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

Rendez vous sur votre espace citoyen **www.espace-citoyens.net/saintdenisenligne** rubrique *Actualités → Cantine scolaire*

Vous trouverez chaque vendredi, le menu actualisé de la semaine suivante ainsi que la liste des allergènes présents dans nos plats.

Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergène pour l'ensemble des préparations servies.

Pour plus d'informations, contactez la Cuisine Centrale au **01.83.72.20.30**