

MENUS SCOLAIRE - JUILLET 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 !	04 au 8 Juillet	11 au 15 Juillet	18 au 22 Juillet	25 au 29 Juillet	Légende
LUNDI	<p>(Radis beurre) Farfalle et bolognaise végétarienne Fromage blanc Bio Fruit Bio</p>	<p>Salade d'iceberg Omelette Bio Lentille Yaourt aromatisé (Fruit)</p>	<p>(Fartinable de surimi) Rôti de dinde Haricots verts Fourme d'Ambert Purée de fruits</p>	<p>Salade de poivrons et de maïs Gratin de pâtes aux 3 fromages Salade verte (Coulommiers) Fruit</p>	<ul style="list-style-type: none"> Légume ou Fruit cru Légume ou Fruit cuit Viande, Poisson ou Œuf Féculent Produit Laitier Matière Grasse Sucre
Goûter	Pain Bio + Miel / Fruit	Brioche aux pépites de chocolat / Jus de fruit	Lait / Pain au lait	Quatre quarts / Compote	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf Volaille Porc Agneau Végétarien Veau Poisson Lapin Mouton Œuf
MARDI	<p>Melon Charentais Bio* Escalope au jus et moutarde Salade de blé à la mimolette Cantal* (Purée de fruits)</p>	<p>Pizza Sardine à l'huile Salade de pommes de terre Bio&Locale (Gouda) Fruit Local&Raisonné</p>	<p>Maïs vinaigrette Pizza végétarienne Ratatouille (Fromage blanc) Fruit</p>	<p>Pomelos Goulasch de bœuf Pommes de terre vapeurs Petit Suisse aromatisé (Pommes chaudes aux éclats de palets bretons)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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
Goûter	Pain Bio + Chocolat au lait Bio&Equitable / Lait	Madeleine géante / Yaourt à boire	Jus de fruit / Brioche aux pépites de chocolat	Pain Bio et Babybel / Jus de fruit	
MERCREDI	<p>Pomelos Blanquette de veau Riz Edam (Cocktail de fruit)</p>	<p>Tomates vinaigrette Spaghetti à l'emmental râpé Julienne de légumes (Bûche de chèvre) Mousse au chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette Sauté d'agneau Gatinaise Carottes Vichy Saint Nectaire (Fruit)</p>	<p>Courgettes râpées à la vinaigrette Boulettes végétales Bio sauce kefta Blé Tomme noire (Purée de fruits)</p>	
Goûter	Fruit / Gaufre	Fruit / Petits beurre	Lait / Pancake	Fruit / Barre muesli	
JEUDI	<p>Tomates cerises et billes de mozzarella Cabillaud sauce dieppoise Pommes de terre vapeurs (Emmental) Glace</p>	Féried	<p>Salade de concombre vinaigrette Saumon beurre citron Gnocchis au beurre et emmental râpé (Edam) Glace</p>	<p>Feuilleté au fromage Salade César au poulet et œuf dur Bio (Yaourt aromatisé) Fruit</p>	
Goûter	Marbré / Purée de fruit		Fruit / Crêpes au chocolat	Pain Bio + Barre chocolat / Lait	
 VENDREDI	<p>(Cœurs de palmiers sauce vinaigrette) Raviolis aux légumes Yaourt aux morceaux de fruits Fruit</p>	Pont	<p>Salade de riz Steak du fromager Epinards béchamel (Yaourt aux fruits) Fruit</p>	<p>(Salade de boulgour) Poisson pané Salsifis à la tomate Edam Flan pâtissier</p>	
Goûter	Pain au lait / Lait		Muffin / Jus de fruit	Fruit / Moelleux amandes	<p>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</p>

