

MENUS SCOLAIRE - JUIN 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.

	30 Mai au 03 Juin	06 au 10 Juin	13 au 17 Juin	20 au 24 Juin	27 Juin au 01 Juillet	Légende
LUNDI	(Fartinable de surimi) Rôti de dinde Haricots verts Kiri Fruit Bio*	Lundi de Pentecôte	(Macédoine mayonnaise) Boulgour sauce kefta Brocolis Bûche de chèvre Bio* Fruit Bio*	(Salade Niçoise) Sauté de bœuf sauce oignons Petit pois Gouda Fruit Bio*	(Salade verte) Sardine Salade de pomme de terre Bio&Locales Fourme d'Ambert* Fruit Bio*	<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	Lait / Brioches		Croissant / Lait	Pain Bio et Beurre / Lait au Chocolat	Pain Bio et Confiture / Yaourt aromatisé	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf Volaille Porc Agneau Végétarien Veau Poisson Lapin Mouton Œuf
MARDI	Maïs vinaigrette Pizza végétarienne Ratatouille (Brie) Mousse au chocolat	Carottes râpées Bio Risotto de coquillettes aux petits pois Petit Suisse Bio* (Sablé)	Melon Charentais Bio* Sauté de veau sauce Normande Pommes de terre persillées Fromage blanc Bio* (Dattes)	Salade de tomates Ragoût de lentilles et pommes de terre Bio&Locales Carottes Yaourt nature Bio* (Purée de pommes aux éclats de spéculos)	Rillettes de thon Rôti de porc Riz pilaf Emmental Fruit Bio*	<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 et Confiture / Lait	Crêpe Fourrée / Fruit Local&Raisonné	Pain Bio et Chocolat au lait Bio&Equitable / Petit Suisse	Pain de mie et Confiture / Yaourt velouté	Crêpe Bretonne et confiture de lait / Jus de fruit	
MERCREDI	Tomates cerises et billes de mozzarella Filet de lieu sauce hollandaise Julienne de légumes (Edam) Cocktail de fruit	Melon d'eau Filet de colin sauce beurre blanc Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé (Purée de fruit)	Salade de pâtes Poisson blanc sauce Provençale Haricots verts (Coulommiers) Fruit	(Salade de pois chiche, betterave, maïs) Lasagne végétarienne Laitue Brie Cocktail de fruit	Salade de champignons Fortis à l'emmental râpé Haricots plats à la Provençale (Fromage blanc aromatisé) Purée de fruit	
Goûter	Gaufre / Jus de fruit	Muffin / Jus de fruit	Pancake / Jus de fruit	Pain au lait / Lait	Muffin / Lait	
JEUDI	Melon jaune Blé Courgettes sauce béchamel Tomme des Pyrénées* (Purée de fruit)	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf et mayonnaise Carottes (Gouda) Fruit Bio*	Menu Tex-Mex Salade Mexicaine Poulet Tex-Mex Riz cajun Yaourt aromatisé (Draconio)	Courgettes râpées vinaigrette Merquez Semaule Yaourt aromatisé (Fruit)	(Carottes râpées Bio) Sauté de dinde sauce aigre douce Potatoes Yaourt nature Bio* Fruit	
Goûter	Marbré / Yaourt aromatisé	Pain Bio et Babybel / Cocktail de fruit	Fruit / Madeleines	Pudding / Jus de fruit	Pain Bio et Pâte à tartiner Bio&Equitable / Lait	<p>La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement</p> <p>Rendez vous sur votre espace citoyen www.espace-citoyens.net/saintdenisenligne rubrique Actualités → Cantine scolaire</p> <p>Vous trouverez chaque vendredi, le menu actualisé de la semaine suivante ainsi que la liste des allergènes présents dans nos plats.</p> <p>Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergène pour l'ensemble des préparations servies.</p> <p>Pour plus d'informations, contactez la Cuisine Centrale au 01.83.72.20.30</p>
 VENDREDI	(Salade iceberg) Fajine d'agneau Semaule Fromage blanc Bio* Fruit Bio*	(Salade de lentilles Bio&Locales) Moussaka végétarienne Salade verte Saint Nectaire* Fruit Bio*	(Œuf de palmier) Omelette Bio Epinards sauce béchamel Saint Paulin Fruit	(Salade de concombres) Haki beurre citron Poêlée légumes du soleil Comté* Fruit Bio*	Salade de concombre aux dés de fêta Œufs durs Bio Macédoine mayonnaise (Camembert) Flan pâtisseries	
Goûter	Pain Bio et Pâte à tartiner Bio&Equitable / Grenadine	Pain Bio et Confiture / Lait	Pain Bio et Confiture de lait / Lait	Pain Bio et Kiri / Purée de fruit	Lait / Madeleines	

Fête des enfants

Samedi 2 juillet | 10h30 > 18h

Stade Auguste Delaune

Spectacles – ateliers – expositions

Avec l'ensemble des accueils de loisirs et des professionnels œuvrant au quotidien auprès de vos enfants

Entrée libre