

MENUS - SEPTEMBRE 2023



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.

	28 Août au 01 Septembre	04 au 8 Septembre	11 au 15 Septembre	18 au 22 Septembre	25 au 29 Septembre	Légende
LUNDI	Salade iceberg Rôti de dinde et mayonnaise Haricots blancs Saint-Paulin (Cocktail de fruit)	RENTRÉE (Asperges vinaigrette) Omelette Bio AB Haricots verts Fromage blanc Bio* AB Fruit Bio* AB	Tomates vinaigrette Bio&Locales AB Blanquette de dinde AB/ Purée de brocolis Carre de l'Est (Purée de fruit)	Salade de blé Filet de merlu sauce dugléré AB/ Dahl de lentille corail Yaourt nature Bio* AB (Abricots secs)	(Celeri remoulade) Rôti de veau Courgettes Bio béchamel AB Yaourt aux fruits Fruit Bio* AB	
Goûter	Crêpe fourrée au chocolat / Yaourt à boire	AB Baguette Bio et Kiri / Jus de fruit	Crêpes Bretonnes et confiture / Lait	AB Baguette Bio et Confiture de lait / Lait	AB Pain Bio et Confiture / Jus de fruit	
MARDI	Melon charentais Filet de lieu sauce beurre blanc Jardinière de légumes (Petit suisse aromatisé) Semoule au lait	AB (Tomates Bio&Locales à la mozzarella) Ravioli de légumes et emmental rapé Bâche de chèvre Fruit	(Macédoine vinaigrette) Oeufs durs Bio AB Epinards Bio sauce béchamel Comté* AB Fruit Bio*	Concombres Bulgare Lasagnes végétariennes Laitue (Coulommiers) Fruit Bio* AB	(Mais vinaigrette) Penne et emmental rapé Ratatouille Fromage blanc Bio* AB Fruit	
Goûter	Pain au lait / Jus de fruit	Madeleines / Lait	AB Baguette Bio et Chocolat Bio et Equitable / Jus de fruit	Marbré / Petit suisse nature	Pain au sésame Bio et Pâte à tartiner Bio et Equitable / Lait	
MERCREDI	AB Betteraves Bio&Locales vinaigrette Spaghetti à la bolognaise végétale et emmental râpé (Yaourt aux fruits) Fruit Bio	(Pomelos) Sauté de veau Marengo Carottes Vichy Bio&Locales AB Camembert Crème aux œufs	(Salade de mâche) Tajine d'agneau Semoule Vache qui rit Fruit	Melon d'eau Bœuf Bourguignon Pommes vapeur Bio&Locales AB Tomme blanche (Purée de fruit)	Pomelos Pizza au thon Salade verte (Mimolette) Crème dessert	
Goûter	Gaufre / Compote	Barre muesli / Fruit	Brioche aux pépites de chocolat / Yaourt à boire	Pancake / Jus de fruit	Fruit / Gaufre	
JEUDI	Salade de lentilles Bio&Locales AB Boulgour Ratatouille Gouda (Purée de fruit)	(Fenouil vinaigrette) Boulettes d'agneau sauce poivre Quinoa Petit Suisse Bio* AB Fruit Bio Déclassé* AB	(Salade d'haricots rouge) Filet de colin sauce basilic Petits pois Fourme d'Ambert* AB Fruit Bio&Local*	 Mousse de canard Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Tomme des Pyrénées* Gâteau Basque	(Radis beurre) Steak haché Purée d'artichaud Saint Nectaire* AB Fruit Bio*	
Goûter	Pancake / Lait	Brioche / Lait	Gaspichoc / Lait	AB Pain Bio et Confiture / Purée de fruit	Quatre quart / Fromage blanc aromatisé	Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
VENDREDI	Pré-rentrée	Concombres vinaigrette Hoki sauce crème Farfalle et emmental râpé (Yaourt aromatisé) Purée de fruit	Courgettes râpées vinaigrette Bouchée à la reine aux légumes Riz complet (Yaourt aromatisé) Chou à la crème	Salade de maïs, pois chiche, oignon Gnocchis sauce crème Haricots plats (Fromage blanc nature) Fruit Bio* AB	Tomates vinaigrette Bio&Locales AB Riz Haricots verts à la crème Saint Paulin (Purée de fruit)	La composition complète des menus et les allergènes sont disponibles en scannant ce code :
Goûter		Pain Bio et Pâte à tartiner Bio et Equitable / Yaourt aromatisé	AB Pain de campagne Bio et Confiture / Fruit	Croissant / Lait	Brioche aux œufs / Lait	



Journée de l'alimentation à Saint-Denis

Mercredi 27 Septembre

La ville de Saint-Denis s'engage de nouveau dans la démarche
« MON RESTAURE RESPONSABLE »

Cette démarche vise à proposer une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement et à définir de nouvelles pistes d'amélioration autour de 4 piliers : le bien-être, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial.



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Pour plus d'informations, contactez la Cuisine Centrale au 01,83,72,20,30