

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	<div>Salade iceberg</div> <div>Rôti de dinde et mayonnaise</div> <div>Haricots blancs</div> <div>Saint-Paulin</div> <div>(Cocktail de fruit)</div>	<div>RENTRÉE</div> <div>(Asperges vinaigrette)</div> <div>Omelette Bio</div> <div>Haricots verts</div> <div>Fromage blanc Bio*</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>Tomates vinaigrette Bio&amp;Locales</div> <div>Blanquette de dinde</div> <div>Purée de brocolis</div> <div>Carre de l'Est</div> <div>(Purée de fruit)</div>	<div>Salade de blé</div> <div>Filet de merlu sauce dugléré</div> <div>Dahl de lentille corail</div> <div>Yaourt nature Bio*</div> <div>(Abricots secs)</div>	<div>(Celeri remoulade)</div> <div>Rôti de veau</div> <div>Courgettes Bio béchamel</div> <div>Yaourt aux fruits</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>Légume ou Fruit cru</div> <div>Légume ou Fruit cuit</div> <div>Viande, Poisson ou Œuf</div> <div>Féculent</div> <div>Produit Laitier</div> <div>Sucre</div>
Goûter	Crêpe fourée au chocolat / Yaourt à boire	Baguette Bio et Kiri / Jus de fruit	Crêpes Bretonnes et confiture / Lait	Baguette Bio et Confiture de lait / Lait	Pain Bio et Confiture / Jus de fruit	<div>Bœuf</div> <div>Veau</div>
MARDI	<div>Melon charentais</div> <div>Filet de lieu sauce beurre blanc</div> <div>Jardinière de légumes</div> <div>(Petit suisse aromatisé)</div> <div>Semoule au lait</div>	<div>(Tomates Bio&amp;Locales à la mozzarella)</div> <div>Ravioli de légumes et emmental rapé</div> <div>Bûche de chèvre</div> <div>Fruit</div>	<div>(Macédoine vinaigrette)</div> <div>Œufs durs Bio</div> <div>Epinards Bio sauce béchamel</div> <div>Comté*</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>Concombres Bulgare</div> <div>Lasagnes végétariennes</div> <div>Laitue</div> <div>(Coulommiers)</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>(Maïs vinaigrette)</div> <div>Penne et emmental rapé</div> <div>Ratatouille</div> <div>Fromage blanc Bio*</div> <div>Fruit</div>	<div>Volaille</div> <div>Poisson</div>
Goûter	Pain au lait / Jus de fruit	Madeleines / Lait	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	<div>Porc</div> <div>Lapin</div>
MERCREDI	<div>Betteraves Bio&amp;Locales vinaigrette</div> <div>Spaghetti à la bolognaise végétale et emmental râpé</div> <div>(Yaourt aux fruits)</div> <div>Fruit Bio</div>	<div>(Pomelos)</div> <div>Sauté de veau Marengo</div> <div>Carottes Vichy Bio&amp;Locales</div> <div>Camembert</div> <div>Crème aux œufs</div>	<div>(Salade de mâche)</div> <div>Tajine d'agneau</div> <div>Semoule</div> <div>Vache qui rit</div> <div>Fruit</div>	<div>Melon d'eau</div> <div>Bœuf Bourguignon</div> <div>Pommes vapeur Bio&amp;Locales</div> <div>Tomme blanche</div> <div>(Purée de fruit)</div>	<div>Pomelos</div> <div>Pizza au thon</div> <div>Salade verte</div> <div>(Mimolette)</div> <div>Crème dessert</div>	<div>Agneau</div> <div>Mouton</div>
Goûter	Gaufre / Compote	Barre muesli / Fruit	Brioche aux pépites de chocolat / Yaourt à boire	Pancake / Jus de fruit	Fruit / Gaufre	<div>Végétarien</div>
JEUDI	<div>Salade de lentilles Bio&amp;Locales</div> <div>Boulgour</div> <div>Ratatouille</div> <div>Gouda</div> <div>(Purée de fruit)</div>	<div>(Fenouil vinaigrette)</div> <div>Boulettes d'agneau sauce poivre</div> <div>Quinoa</div> <div>Petit Suisse Bio*</div> <div>Fruit Bio Déclassé*</div>	<div>(Salade d'haricots rouge)</div> <div>Filet de colin sauce basilic</div> <div>Petits pois</div> <div>Fourme d'Ambert*</div> <div>Fruit Bio&amp;Local*</div>	<div>Menu Sud Ouest</div> <div>Mousse de canard</div> <div>Saucisse de Toulouse</div> <div>Haricots blancs à la tomate</div> <div>Tomme des Pyrénées*</div> <div>Gâteau Basque</div>	<div>(Radis beurre)</div> <div>Steack haché</div> <div>Purée d'artichaud</div> <div>Saint Nectaire*</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>Viande de France (naissance, élevage, abattage)</div> <div>Agriculture Biologique</div>
Goûter	Pancake / Lait	Brioche / Lait	Gaspichoc / Lait	Pain Bio et Confiture / Purée de fruit	Quatre quart / Fromage blanc aromatisé	<div>Label Rouge</div> <div>Poisson issu d'une pêche durable</div>
VENDREDI	Pré-rentrée	<div>Concombres vinaigrette</div> <div>Kaki sauce crème</div> <div>Farfalle et emmental râpé</div> <div>(Yaourt aromatisé)</div> <div>Purée de fruit</div>	<div>Courgettes râpées vinaigrette</div> <div>Bouchée à la reine aux légumes</div> <div>Riz complet</div> <div>(Yaourt aromatisé)</div> <div>Chou à la crème</div>	<div>Salade de maïs, pois chiche, oignon</div> <div>Gnocchis sauce crème</div> <div>Haricots plats</div> <div>(Fromage blanc nature)</div> <div>Fruit Bio*</div>	<div>Tomates vinaigrette Bio&amp;Locales</div> <div>Riz</div> <div>Haricots verts à la crème</div> <div>Saint Paulin</div> <div>(Purée de fruit)</div>	<div>Filière Bleu Blanc Cœur</div> <div>Produit labélisé AOP ou IGP</div>
Goûter		Pain Bio et Pâte à tartiner Bio et Equitable / Yaourt aromatisé	Pain de campagne Bio et Confiture / Fruit	Croissant / Lait	Brioche aux œufs / Lait	<div>Haute Valeur Environnementale</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div>

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

La composition complète des menus et les allergènes sont disponible en scannant ce qr code :



PORTES OUVERTES

de la

CUISINE CENTRALE

DE 10H à 16h

au 35 avenue du colonel Fabien

Saint-Denis

Journée de l'alimentation à Saint-Denis

Mercredi 27 Septembre

La ville de Saint-Denis s'engage de nouveau dans la démarche

« MON RESTAURANT RESPONSABLE »

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

ICI mon

resta

responsable

MEILLEUR DANS L'ASSIETTE

MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

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