



ÉCOLES PRIMAIRES

Zola	03 27 43 62 72
Voltaire	03 27 44 28 02
Michelet	03 27 44 25 67
Diderot	03 27 44 51 93
Berthelot	03 27 44 17 27
Descartes	03 27 44 19 59

ÉCOLES MATERNELLES

G. Sand	03 27 44 05 77
Condorcet	03 27 44 17 76
C. Gide	03 27 44 19 43
La Fontaine	03 27 44 17 64
Sévigné	03 27 44 31 40
Pasteur	03 27 44 31 30
Jurénil	03 27 44 30 45
Victor Hugo	03 27 44 17 99
Berthelot	03 27 44 17 27

**CUISINE
CENTRALE**
LAENNEC

Pour répondre à tous choix alimentaires, les viandes sont dissociées des légumes d'accompagnement.

Des denrées alternatives végétales et un menu issu de l'agriculture biologique sont proposés dans ce plan alimentaire, en accord avec la Loi **Egalim** en vigueur



RESTAURATION SCOLAIRE

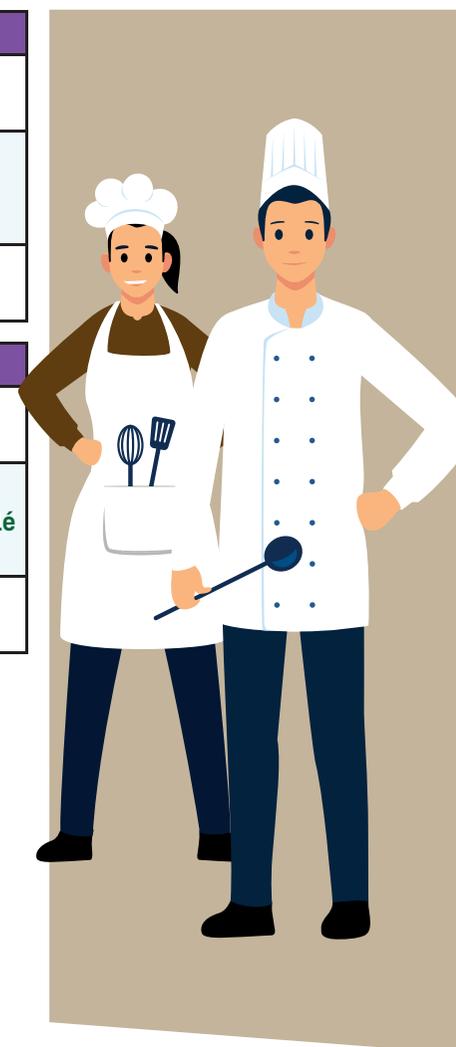
MARS 2021

Me télécharger : www.ville-denain.fr



MENUS SCOLAIRES DU MOIS DE MARS 2021

LUNDI 8 MARS		LUNDI 15 MARS		LUNDI 22 MARS		LUNDI 29 MARS	
	Carottes râpées, salade verte		Macédoine de légumes		Salade verte, rosettes et cornichons		Céleri rémoulade, choux blancs aux raisins
	Chipolatas / omelette nature et frites au four		Escalope de volaille / filet de merlan pané et épinards à la crème, pommes rösties		Farfelles au bœuf / farfelles façon minestrone de poisson		Bœuf Mode / colin à la provençale et courgettes à la crème, pommes Cubes
	Yaourt aux fruits, madeleine		Fromage fondu, clémentines		Yaourt nature sucré, spéculoos		Tomme de Savoie, pommes
MARDI 9 MARS		MARDI 16 MARS		MARDI 23 MARS		MARDI 30 MARS	
	Duo de choux en vinaigrette		Feuilleté fromage, feuilles de chêne		Laitues mimolette, concombre à la crème		Salade haricots verts
	Tortis bolognaise / cassolette de poisson et tortis au beurre		Rôti de bœuf /  boule végétale à l'orientale et macaronis au gratin		Paleron de bœuf / crêpes fromagère et carottes Vichy, pommes vapeur		Poulet rôti /  Escalope panée à base de blé et purée de carottes
	Camembert, poires		Yaourt sucré, madeleine		Édam, tarte vergeoise		Emmental, clafoutis aux poires
JEUDI 11 MARS		 JEUDI 18 MARS		JEUDI 25 MARS			
	Céleri rémoulade, betteraves mimosa		Laitues mimolette, concombre à la crème		Betteraves mimosa		
	Sauté de dinde / crêpe fromagère et purée de choux de Bruxelles		Poulet rôti bio / omelette nature bio et haricots verts bio, carottes bio		Sauté de porc au paprika / omelette nature et riz, ratatouille		
	Emmental, gâteau à l'ananas		Fromage sous coque bio, tarte aux pommes bio		Fromage fondu, pomme golden		
VENDREDI 12 MARS		VENDREDI 19 MARS		VENDREDI 26 MARS			
	Salade de tomates au thon, salade verte		Carottes râpées mimosa, salade verte		Salade de tomates		
	Hachis de bœuf forestier / omelette fromage et carottes à l'ail, pommes cubes		Filet de poisson meunière / crêpes fromage et haricots verts champignons, pommes cubes		Tartiflette au Reblochon / filet de colin et pommes lamelles à la Tomme		
	Fromage ail et fines herbes, compote de fruits		Fromage de chèvre, compote de pommes		Camembert, compote de fruits		



-  ENTRÉES
-  PLATS
-  FROMAGES & DESSERTS
-  MENU VÉGÉTARIEN
-  MENU ISSU D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ces menus sont conformes aux normes du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

Les plats peuvent être permutés entre eux ou remplacés par leur équivalent.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits ou d'approvisionnements.