

Se faire plaisir
en mangeant mieux et
en bougeant plus
c'est possible !

MANGER BOUGER
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

+ d'infos sur mangerbouger.fr

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
Groupe Scolaire Patrick-Roy	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
Groupe Scolaire Patrick-Roy	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



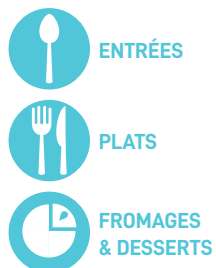
RESTAURATION SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2021

Me télécharger : www.ville-denain.fr



MENUS SCOLAIRES DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021



LUNDI 6 SEPTEMBRE	LUNDI 13 SEPTEMBRE	LUNDI 20 SEPTEMBRE	LUNDI 27 SEPTEMBRE
Salade de tomates	Salade coleslaw	Potage à la tomate	Salade verte aux poivrons
Estouffade de bœuf / filet de poisson, riz ratatouille	Poulet rôti / poisson meunière, haricots verts, pommes cubes	Estouffade de bœuf / œufs mollets, pommes lamelles, julienne de légumes	Sauté de porc / poisson meunière, carottes à l'ail
Velouté aux fruits et biscuit fraise	Camembert et compote de fruits	Fromage de chèvre et pomme	Camembert et compote de pomme
MARDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE
Salade de concombre à la crème	Pizza reine et pizza fromage	Macédoine au surimi	Feuilleté fromage et salade verte
Lasagnes de bœuf / parmentier de poisson	Rôti de porc / poisson à la grenobloise, gratin de courgettes	Paella au chorizo / paella de poisson	Merguez / omelette, frites
Gouda et kiwi	Gouda et prune	Fromage blanc sucré et madeleine	Crème dessert vanille et biscuit sablé
JEUDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE
Betteraves rouges et tomates	Céleri rémoulade	Salade de tomates mimosa	Céleri et rosette
Boule de bœuf à la Napolitaine / omelette fromage, frites	Escalope de volaille / omelette, haricots beurre, pommes persillées	Saucisse / crêpes fromagère, chou fleur, pomme lamelle	Waterzoï de volaille / omelette nature, Tortis au beurre
Camembert et compote de pomme	Fromage frais et tarte aux pommes	Fromage fondu et ananas frais	Emmental et beignet chocolat
JEUDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE
Céleri et choux rouges	Céleri et choux rouges	Céleri et choux rouges	Céleri et choux rouges
Poulet rôti / crêpe fromagère, purée gratinée	Poulet rôti / crêpe fromagère, purée gratinée	Poulet rôti / crêpe fromagère, purée gratinée	Poulet rôti / crêpe fromagère, purée gratinée
Fromage fondu et clémentine	Fromage fondu et clémentine	Fromage fondu et clémentine	Fromage fondu et clémentine
VENDREDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Feuilleté fromage et salade verte	Macédoine et choux blancs	Toasts chauds au fromage	Salade de tomate au thon
Rôti de porc / poisson meunière, épinards à la crème et pommes vapeur	Sauté de veau / crêpe fromagère, carottes vichy	Paleron sauce écarlate / filet de poisson à la provençale, boulgour aux légumes	Sauté de veau / filet de merlan, lentilles aux carottes
Fromage fondu et pomme	Emmental et orange	Mousse au chocolat et biscuit	Fromage frais et poire

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

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

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