

Menus du mois de Mai 2017

Scolaires 4 composants



	Du 1 au 5 Mai 2017	Du 8 au 12 Mai 2017	Du 15 au 19 Mai 2017	Du 22 au 26 Mai 2017	Du 29 mai au 3 juin 2017
Lundi	<p>1^{er} MAI Fête du travail</p>	<p>8 mai Armistice 1945</p>	<p>Poisson meunière sauce tartare Carottes – Pommes vapeur Croc'lait Fruit de saison</p>	<p>Emincé de dinde à la crème Pâtes Edam Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Rôti de porc au jus Gratin de courgettes et pommes de terre Glace bâtonnet</p>
Mardi	<p>Salade fromagère Jambon grillé Carottes/Purée Crème dessert caramel</p>	<p>Concombres ciboulette Lasagne au saumon Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade fromagère Sauté de porc Jardinière De légumes Grillé abricot</p>	<p>Melon Rôti de bœuf sauce provençale Purée Yaourt fruité</p>	<p>Filet de la marée sauce parisienne Julienne de légumes – Semoule Tome blanche Donut au sucre</p>
Mercredi					
Jeudi	<p>Cordon bleu Pâtes SC tomate Fraidou Fruit de saison</p>	<p>Voyage dans l'espace Anneau de saturne (calamar sce fine herbes) Parmentier de volaille aux légumes du soleil Fusée pétillante</p>	<p><u>Repas à thème : Le Chili</u> Salade chilienne Chili con carné Riz Ananas aux épices</p>		<p>Macédoine de légumes Bœuf au paprika Frites Fromage blanc coulis</p>
Vendredi	<p>Salade coleslaw Cubes de poisson SC dieppoise Semoule Flan saveur vanille</p>	<p>Saucisse Knacki Pommes vapeur Compote de pomme Camembert Liégeois chocolat</p>	<p>Concombres vinaigrette Saucisse chipolatas Compote – Pommes vapeur Flan nappé caramel</p>		<p>Tomate farcie Riz Camembert Fruit de saison</p>

Dupont Restauration applique le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Ce décret vise à équilibrer et sécuriser la composition des repas servis aux enfants, en limitant les plats riches en graisses, et en augmentant les apports en fibres, vitamines, fer et calcium. Il a aussi pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

Menus du mois de Juin 2017

Scolaires 4 composants



	Du 5 au 9 Juin 2017	Du 12 au 16 Juin 2017	Du 19 au 23 Juin 2017	Du 26 au 30 Juin 2017	Du 3 au 7 Juillet 2017
Lundi	Lundi de pentecôte	Daube de bœuf aux olives Pâtes Edam Fruit de saison	Nuggets ketchup Carottes – Pommes persillées Chanteneige Fruit de saison	Sauté de porc aigre doux Brocolis - Purée Mimolette Chou vanille	Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes Gouda Fruit de saison
Mardi	Rôti de bœuf sauce à l'échalote Haricots verts – Pommes fondantes Gouda Ile flottante	Salade fromagère Escalope de volaille chasseur Poêlée de légumes – Purée Fromage blanc coulis de fruits	Pâtes A la bolognaise Emmental Cocktail de fruits	Filet de poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – Salade Fraidou Fruit de saison	Salade fromagère Chipolatas Haricots verts - Pommes sautées Compote
Mercredi					
Jeudi	<u>Animation: Protégeons nos océans</u> Duo de crudités Cabillaud sauce Nantua Pâtes Yaourt nature + sucre	Cubes de poisson à la provençale Ratatouille - Ebly Pyrénées Glace	<u>Repas à thème : Cuba</u> Guacamole et chips Poulet à la cubaine Riz Gâteau « très léché »	Pastèque Couscous poulet Et sa garniture Yaourt aromatisé	Hachis Parmentier Salade Fripon Glace
Vendredi	Jambon mayonnaise Frites – salade Mimolette Compote	Carottes râpées Steak haché sauce poivre doux Pommes campagnardes – salade Flan nappé caramel	Filet de poisson à la fondue de poivrons Semoule Vache Picon Fruit de saison	Salade verte aux tomates et maïs Cheeseburger Frites Glace bâtonnet	Repas Pizza Salade de légumes composés Mousse au chocolat Biscuit

Dupont Restauration applique le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Ce décret vise à équilibrer et sécuriser la composition des repas servis aux enfants, en limitant les plats riches en graisses, et en augmentant les apports en fibres, vitamines, fer et calcium. Il a aussi pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.