

Menus du mois de Mars 2017

Scolaires 4 composants



Du 06 au 10 Mars 2017

Du 13 au 17 Mars 2017

Du 20 au 24 Mars 2017

Du 27 au 31 Mars 2017

Lundi

Longe de porc aux champignons
Pâtes
Mimolette
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Jambon chaud sauce moutarde légère
Purée - salade
Liégeois saveur chocolat

Pâtes
à la carbonara
Gouda
Fruit de saison

Filet de poulet à l'échalote
Frites – salade
Mimolette
Fruit de saison

Mardi

Poulet rôti
Petits pois carottes
Edam
Beignet

Pâtes
Au saumon
Tome blanche
Fruit de saison

Concombres vinaigrette
Bœuf braisé
Carottes – Pommes fondantes
Crème dessert saveur vanille

Salade coleslaw
Rôti de bœuf aux herbes
Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé

Mercredi

Jeudi

Toast fromager
Bœuf goulash
Semoule
Fruit de saison

Sauté de volaille à la ratatouille – Cœur de blé
Emmental
Salade de fruits frais

Repas à thème : L'Australie
Salade australienne (crevettes, kiwi, pamplemousse, ciboulette)
Meat Pie (tourte à la viande)-salade
Banana bread (cake banane chocolat)

Couscous boulette merguez
Et ses légumes – semoule
Brie
Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées
Riz au poisson
façon paëlla
Crème dessert saveur caramel

Salade fromagère
Burger de veau sauce charcutière
Brocolis – Pommes rissolées
Fromage blanc coulis de fruits

Filet de la marée bonne femme
Julienne de légumes – Riz
Edam
Fruit de saison

Tomates persillées
Omelette sauce champignons
Pâtes
Flan nappé caramel

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 Avril 2017

Scolaires 4 composants



	Du 03 au 07 Avril 2017	Du 10 au 14 Avril 2017	Du 24 au 28 Avril 2017	Du 01 au 05 Mai 2017	Du 08 au 12 Mai 2017
Lundi	Emincé de porc aux poivrons Pommes sautées Cantafrais Fruit de saison	ALSH Toast fromager Rôti de bœuf sauce campagnarde Haricots verts – pdt Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de dinde Gratin de chou-fleur et pommes de terre Ile flottante	1 ^{er} MAI Fête du travail	Emincé de dinde à la crème Courgettes braisées – Ebly Les fripons Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées Pâtes A la bolognaise Yaourt sucré	Sauté de volaille au curry Poêlée de légumes – Semoule Petit cotentin Salade de fruits frais	Filet de la marée Ratatouille – Riz Carré croc'lait Eclair chocolat	Salade fromagère Jambon Carottes – Purée Crème dessert caramel	Concombres ciboulette Lasagne Au saumon Yaourt aromatisé
Mercredi		Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce paprika Pommes noisette Liégeois saveur vanille			
Jeudi	Escalope de volaille sauce poulette Jardinière de légumes St paulin Mousse au chocolat	<u>Repas à thème : Le Kenya</u> Salade d'avocat aux crevettes Maffé poulet Salade de fruits exotiques	Sauté de porc à l'indienne Purée – salade Mimolette Fruit de saison	Cordon bleu Pâtes sauce tomate Fraidou Fruit de saison	<u>Repas Animation : Voyage dans l'espace</u> Anneau de Saturne et sa voie lactée (calamar scc f frais fines herbes) Parmentier de volaille aux légumes du soleil Fusée pétillante
Vendredi	Salade aux 2 fromages Poisson meunière sauce tartare Courgettes – Pommes vapeur Tarte au flan	Concombres persillés Pâtes au poisson Petit suisse aux fruits	Salami Pot au feu sauce tomate Et ses légumes Yaourt aromatisé	Salade coleslaw Cubes de poisson sauce dieppoise Semoule Flan saveur vanille	Saucisse knacki Pommes vapeur – compote Camembert Liégeois saveur chocolat

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.