

Menus de Février



	Du 30 janv au 3 février	Du 6 au 10 février	Du 13 au 17 février ALSH	Du 20 au 24 février ALSH
Lundi	<p>Friand Saucisse de toulouse Chou – Purée Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes Rôti de bœuf aux herbes Frites – salade Fruit de saison</p>	<p>Pizza Jambon Pommes de terre au four – salade Fruit de saison</p>	<p>Concombres ciboulette Burger de veau sauce brune Cœur de blé aux petits légumes Fromage blanc aux fruits</p>
Mardi	<p>Salade mimosa Couscous poulet et ses légumes Flan nappé caramel</p>	<p>Betteraves rouges Lasagne au saumon Yaourt sucré</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de bœuf à l'ancienne Ragoût de légumes (carottes, navets, haricots blancs, pdt) Chou vanille</p>	<p>Potage Sauté de porc sauce aigre-doux Purée de légumes – Purée Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Potage Filet de poisson Ratatouille P vapeur Fruit de saison</p>	<p>Concombres Omelette sauce ketchup Haricots verts – Pommes de terre Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Potage Poisson pané mayonnaise Brocolis – Semoule Fruit de saison</p>	<p>Mortadelle Pilon de poulet sauce chasseur Gratin de chou-fleur Yaourt aromatisé</p>
Jeudi	<p>Salade de tomates Rôti de porc sauce moutarde Petits pois Carottes Crêpe de la chandeleur</p>	<p><u>Repas à thème : La Thaïlande</u> Salade de légumes thaïlandaise Pad Thai (poulet-riz) Entremets mangue coco</p>	<p>Oeuf mayonnaise Hachis parmentier Salade Compote tous fruits</p>	<p>Salade pacifique (laitue, maïs, pomelos, concombres, pomme) Filet de poisson Julienne de légumes – Riz Tarte au chocolat</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées Bourguignon Champignons Pâtes Flan vanille</p>	<p>Potage Tartiflette Salade verte Petit suisse</p>	<p>Carottes râpées Escalope de dinde à la normande Pâtes Liégeois saveur vanille</p>	<p>Betteraves lanières Rôti de bœuf sauce forestière Frites - Salade 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 de Mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 27 au 3 Mars 2017	Du 6 au 10 Mars 2017	Du 13 au 17 Mars 2017	Du 20 au 24 Mars 2017
Lundi	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Longe de porc aux champignons</p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon chaud sauce moutarde légère</p> <p>Purée – salade</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage</p> <p>Filet de poulet à l'échalote</p> <p>Frites – salade</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade aux agrumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Beignet</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes</p> <p>Au saumon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Carottes – Pommes fondantes</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de bœuf aux herbes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Potage</p> <p>Nuggets ketchup</p> <p>Haricots verts – Pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Burger de veau sauce charcutière</p> <p>Haricots beurre – Pommes vapeur</p> <p>Clafoutis</p>	<p>Chou rouge râpé au yaourt</p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur</p> <p>Duo de purées</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade aux pommes</p> <p>Filet de la marée sauce nantua</p> <p>Epinards – Riz</p> <p>Compote</p>
Jeudi	<p>Toast fromager</p> <p>Bœuf goulash</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Salami</p> <p>Sauté de volaille à la ratatouille – Cœur de blé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><u>Repas à thème : L'Australie</u></p> <p>Salade australienne (crevettes, kiwi, pamplemousse, ciboulette)</p> <p>Meat Pie (tourte à la viande)-salade</p> <p>Banana bread (cake banane chocolat)</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Couscous boulette merguez</p> <p>Et ses légumes – semoule</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées</p> <p>Riz au poisson façon paëlla</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Salade au maïs</p> <p>Roti de bœuf sauce brune</p> <p>Brocolis – Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc coulis de fruits</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet de la marée bonne femme</p> <p>Julienne de légumes – Riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates persillées</p> <p>Omelette sauce champignons</p> <p>Pâtes</p> <p>Flan nappé caramel</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.