

Menus de septembre



4 au 8 septembre 2017

11 au 15 septembre 2017

18 au 22 septembre 2017

23 au 29 septembre 2017

Bonne rentrée !

Melon
Steak haché ketchup
Pommes rissolées – Carottes
vichy
Glace

Crêpe champignons
Sauté de porc aux olives
Petits pois – Purée
Fruit de saison

Concombres vinaigrette
Veau sauce chasseur
Ebly aux petits légumes
Biscuit

Salade de tomates
mozzarella persillées
Jambon
Epinards – Purée
Crème dessert saveur
caramel

Lundi

Concombres ciboulette
Escalope de volaille à la
crème
Poêlée de champignons –
Boullgour

Crème dessert saveur vanille

Salade de tomates
Bœuf au paprika
Pâtes

Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Haricots verts - Pommes
sautées

Terrine de légumes
Rôti de bœuf sauce
bourguignone
Frites – salade

Ile flottante

Fruit de saison

Mardi

Macédoine de légumes
Omelette sauce tomate
Purée

Melon
Filet de poisson - citron
Gratin de courgettes et
pommes de terre

Œuf mayonnaise
Rôti de porc sauce diable
Lentilles

Betteraves rouges
Emincé de dinde au basilic
Julienne de légumes – Riz

Fruit de saison

Flan nappé caramel

Fruit de saison

Biscuit

Mercredi

Carottes râpées au citron
Poisson et Riz
Façon paëlla
Yaourt sucré

Surimi
Saucisse chipolatas
Ratatouille – Semoule
Fruit de saison

Repas à thème : La Corée

Salade de carottes cuites
épiceées (ail, cumin, persil)
Nouilles au bœuf
et aux légumes (Japchae)
Gâteau aux marrons (Les Manju)

Toast au maroilles
Filet de poisson sauce
espagnole
Brocolis – Pommes vapeur
Petit suisse

Jeudi

Betteraves rouges
Pâtes
A la carbonara
Fruit de saison

Salade mêlée
Rôti de dinde au miel et aux
raisins
Haricots beurre - Pommes
persillées
Eclair au chocolat

Salade de haricots rouges
Filet de poisson meunière
sauce tartare
Pommes vapeur – salade
Salade de fruits frais

Melon
Couscous boulette d'agneau
merguez
Et sa garniture
Mousse au chocolat

Vendredi

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 d'octobre



Semaine du goût : «

A la soupe »

9 au 13 Octobre 2017

2 au 6 Octobre 2017

16 au 20 Octobre 2017

23 au 27 Octobre 2017

ALSH

30 au 3 Novembre 2017

ALSH

Lundi

Macédoine de légumes
Pâtes
A la bolognaise
Fruit de saison

Soupe de courges et kiri
Pilons de poulet
Chou-fleur et pommes de terre
Crème dessert saveur caramel

Champignons à la grecque
Steak haché (mayo-ketchup)
Frites – salade
Fruit de saison

Salade coleslaw
Nuggets sauce tomate
Pâtes
Yaourt sucré

Mortadelle
Filet de la marée
Piperade - Semoule
Fruit de saison

Mardi

Salami
Filet de poisson sauce dieppoise
Fondue de poireaux – Pommes vapeur
Fromage blanc sucré

Betteraves rouges
Burger de veau sauce forestière
Pâtes
Salade de fruits

Carottes râpées
Fricassée de volaille à la crème
Riz – Tomate cuite
Petit suisse aux fruits

Salade mêlée
Endives au jambon
Pommes rissolées
Fruit de saison

Céleri râpé à l'ananas
Bœuf aux carottes
Pommes de terre
Crème dessert saveur vanille

Mercredi

Duo de choux râpés
Omelette
Pommes sautées – salade
Compote

Soupe tomate et vermicelles
Rôti de bœuf sauce poivre
Purée - salade
Liégeois au chocolat

Pizza
Rouelle de porc au jus
Salsifis braisés et pommes de terre
Salade de fruits

Salade de tomates
Langue sauce brune
Légumes bouillon – Pommes de terre
Beignet au chocolat

Férial

Jeudi

Quiche lorraine
Bœuf à la provençale
Ratatouille – Riz
Fruit de saison

Salade verte
Soupe au lard et ses légumes – Haricots blancs
Tarte aux pommes

Repas à thème : La Tunisie

Salade tunisienne
(concombre, tomate, persil, olive, poivron, pomme, menthe, oignon)
Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches
Biscuits aux amandes (boulou)

Concombres vinaigrette
Risotto
Aux poissons
Flan nappé caramel

Betteraves persillées
Escalope de dinde
Pâtes sauce tomate
Fruit de saison

Vendredi

Concombres à la grecque
Crêpinette aux oignons
Carottes – Pommes fondantes
Flan saveur vanille

Soupe de carottes au curry
Filet de poisson sauce nantua
Semoule aux petits légumes
Yaourt aromatisé

Saucisson sec
Poisson meunière sauce tartare
Haricots verts – Pommes vapeur
Fruit de saison

Tarte aux poireaux
Rôti de dindonneau sauce campagnarde
Purée - salade
Fruit de saison

Potage Saucisse
P sautées – Compote
Fromage blanc aux fruits

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.