

# Menus de novembre



	Du 6 au 10 novembre	Du 13 au 17 novembre	Du 20 au 24 novembre	Du 27 au 1 décembre
Lundi	<p>Macédoine de légumes Jambon blanc Purée - salade Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Rôti de porc Gratin de chou-fleur et pdt Crème dessert caramel</p>	<p>Salade mimosa Rôti de bœuf jus de viande Haricots verts – pommes rissolées Yaourt aromatisé</p>	<p>Julienne de betteraves Sauté de bœuf Frites - salade Compote tous fruits</p>
Mardi	<p>Concombres vinaigrette Omelette sévillane Frites Flan nappé caramel</p>	<p>Toast fromager Duo de poisson à la fondue de poireaux Riz Petit suisse</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Purée de potiron Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé de chou-fleur Emincé de volaille crème Petits légumes et Riz Crème dessert au chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière Riz Crème dessert praliné</p>	<p>Salade verte au maïs Blanquette de volaille et ses légumes Tarte aux pommes</p>	<p>Potage Burger de veau sauce échalotes Petits pois à la française Fruit de saison</p>	<p>Céleri à la rémoulade Pâtes à la carbonara Fromage râpé Yaourt sucré</p>
Jeudi	<p>Potage Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Boulettes à l'agneau Ratatouille - Semoule Mousse au chocolat</p>	<p><u>Repas à thème : l'Italie</u> Tomates mozzarella et basilic Pastaciutta (pennes, bœuf, parmesan) Tiramisu</p>	<p>Pâté Poulet chasseur Carottes – Pommes persillées Salade de fruits d'automne</p>
Vendredi	<p>Salade mêlée aux pommes Lasagne Fromage blanc sucré</p>	<p>Betteraves rouges Nuggets Pâtes sauce tomate Fruit de saison</p>	<p>Friand Endives à la flamande Pommes vapeur Fruit de saison</p>	<p>Potage légumes Parmentier de poisson Salade Fromage blanc coulis de fruits</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 Décembre /Début Janvier



	Du 4 au 8 décembre	Du 11 au 15 décembre	Du 18 au 22 décembre	Du 25 au 29 décembre	Du 1 au 5 janvier
Lundi	Carottes râpées Rôti de dinde sauce poularde Endives caramélisées – Pdt persillées Beignet pomme	Toast au fromage Steak haché sauce poivre doux Haricots verts et pommes vapeur Fruit de saison	Potage Hachis parmentier Salade Fruit de saison	Férié	Férié
Mardi	Potage Pâtes A la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Tomates vinaigrette Cassoulet Cocktail de fruits	Salade aux agrumes Rôti de porc braisé Embeurré de chou vert et pommes vapeur Flan au chocolat	Œuf dur Burger de veau sauce brune frites– salade Fruit de saison	Potage Poisson pané sauce tartare Haricots verts – Pommes vapeur Fruit de saison
Mercredi	Concombres vinaigrette Filet de la marée aux crevettes Semoule – Concassée de tomates Crème dessert caramel	Chou rouge râpé aux pommes Cordon bleu ketchup pâtes fromage râpé Yaourt aromatisé	Quiche lorraine Veau au jus Jardinière de légumes Fruit de saison	Potage Filet de la marée sauce aurore Brocolis – Riz Crème dessert vanille	Carottes râpées au citron Bœuf braisé aux champignons Pâtes Fromage râpé Petit suisse aromatisé
Jeudi	Pizza fromage Rôti de bœuf Poêlée de légumes campagnarde Petit suisse	Céleri à la mimolette Bœuf aux carottes frites Millefeuille	Carottes râpées poisson sauce provençale Riz томатé Fromage blanc sucré	Salade de tomates Rôti de bœuf mayo- ketchup Pommes risollées – salade Yaourt sucré	Crêpe farcie Omelette Purée crécy Salade de fruits d'hiver
Vendredi	Salade mêlée Pot au feu de langue sauce tomate Riz Ananas au sirop	Potage Filet de poisson sauce crème Julienne de légumes Boullgour Fruit de saison	<b>MENU DE NOEL</b> <u>Coquille de poisson</u>  <u>Sauté de veau au pain d'épices</u>  <u>Gratin dauphinois fèves au beurre</u>  <u>Buchette glacée</u>	Salade au maïs Gratin de pâtes Au jambon Mousse chocolat	Betteraves rouges Poulet rôti Frites – salade Glace

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

