

# 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

**MENU DE NOEL**  
Coquille de poisson  
Sauté de veau au  
pain d'épices  
Gratin dauphinois  
fèves au beurre  
Buchette glacée

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



# Menus de Janvier 2018



	Du 8 au 12 janvier 2018	Du 15 au 19 janvier 2018	Du 22 au 26 janvier 2018	Du 29 au 2 février 2018
Lundi	Toast chaud au fromage Burger de veau sauce orientale Pâtes Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce crème Bouquetière de légumes Semoule au lait	Potage Lasagne Salade Fruit de saison	Potage Tranche de paleron sauce brune Haricots verts frites Fruit de saison
Mardi	Salade de tomates Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre Galette des rois	Mortadelle Omelette sauce tomate Pâtes Fromage râpé Fruit de saison	Tomates mimosa Longe de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage blanc aux fruits	Julienne de betteraves Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Yaourt sucré
Mercredi	Salade coleslaw Rôti de porc braisé Ratatouille – Semoule Yaourt aromatisé	Salade aux agrumes Filet de la marée sauce crevettes Brocolis – Riz Crème dessert saveur vanille	Macédoine de légumes Cervelas obernois Boulgour - Haricots beurre Fruit de saison	Endives en salade Emincé de porc sauce forestière Poêlée de carottes aux oignons - Riz Mousse au chocolat
Jeudi	Potage Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Fruit de saison	<u>Repas à thème : les légumes anciens</u> Soupe de butternut Saucisse chipolatas Ecrasée de panais et pommes de terre gratinée Purée pomme-coing	Carottes râpées persillées Boeuf braisé au pain d'épices Pommes sautées-salade Crème dessert saveur caramel	Salade panachée (salade, céleri, pomme, citron, ananas) Brochette de dinde à la piperade Purée Crêpe au sucre
Vendredi	Concombres vinaigrette Bœuf bourguignon Carottes - Purée Flan saveur chocolat	Betteraves en cubes Rôti de bœuf sauce ketchup Frites – salade Fruit de saison	Duo de choux râpés Filet de la marée sauce citron Epinards – riz Tarte aux pommes	Salami Pâtes A la bolognaise Fromage râpé Salade de fruits frais

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.

