

# Menus de Février



Du 5 au 9 février 2018

Du 12 au 16 février 2018

Du 19 au 23 février 2018

Du 26 au 2 mars 2018

Du 5 au 9 mars 2018

Lundi

Tarte aux poireaux  
Saucisse de Toulouse  
Pommes de terre et salsifis  
Fruit de saison

Surimi  
Rôti de bœuf aux herbes  
Haricots verts – frites  
Fruit de saison

Betteraves persillées  
Beignet de poisson mayonnaise  
Courgettes – Boulgour  
Fruit de saison

Potage Jambon  
Pommes de terre au four crème ciboulette – salade  
Fromage blanc aux fruits

Œuf sauce cocktail  
Longe de porc sauce forestière  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées  
Couscous poulet  
Et ses légumes  
Flan nappé caramel

Repas à thème : Carnaval  
Tomate déguisée  
Omelette sauce ketchup  
Pâtes aux petits légumes  
Fromage râpé  
Beignet

Salade mimosa  
Sauté de bœuf à l'ancienne  
Ragoût de légumes (carottes, navets, poireaux, haricots blancs)  
Yaourt aux fruits

Pâté de campagne  
Filet de la marée sauce bretonne  
Fondue d'endives caramélisées – Riz  
Fruit de saison

Salade de tomates  
Poulet rôti  
Petits pois carottes  
Tarte au flan

Mercredi

Concombres vinaigrette  
Boules bœuf Aux champignons  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fromage blanc sucré

Macédoine de légumes  
Sauté de porc à l'ananas  
Lentilles  
Fruit de saison

Potage  
Burger de veau sauce chasseur  
Pommes vapeur – Choux de Bruxelles  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Rôti de bœuf sauce poivre doux  
Frites – salade  
Flan vanille

Potage  
Risotto aux poissons et légumes  
Fruit de saison

Jeudi

Potage  
Rôti de porc sauce moutarde  
Petits pois carottes  
Barre bretonne crème anglaise

Potage  
Parmentier  
De saumon - salade  
Yaourt fruité

Repas Animation : Les Jeux Olympiques

Salade d'hiver (champignons, pomme, noix, mâche, endives)  
Tartiflette  
Biscuit de Savoie à la confiture

Toast au fromage poulet au curry et miel  
Jardinière de légumes  
Fruit de saison

Concombres vinaigrette  
Steak haché sauce à l'échalote  
Haricots beurre – Pommes rissolées  
Crème dessert saveur chocolat

Vendredi

Céleri rémoulade  
Filet de la marée sauce nantua  
Brocolis – Pommes vapeur  
Liégeois au chocolat

Friand fromage  
Escalope de dinde à la crème  
Poêlée de légumes - Riz  
Fruit de saison

Concombres bulgare  
Pilons de poulet  
Pâtes et ketchup  
Fromage râpé  
Cocktail de fruits

Salade verte aux pommes  
Boules agneau à la ratatouille  
Semoule  
Glace

Pizza  
Sauté de veau  
Purée de chou et de pommes de terre  
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



# Menus maternelles du mois de Mars/Avril 2018



Jundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 12 au 16 Mars 2018	Du 19 au 23 Mars 2018	Du 26 au 30 Mars 2018	Du 2 au 6 Avril 2018
Jundi	Céleri à la mimolette Jambon chaud sauce moutarde légère Frites Liégeois saveur chocolat	Pennes Au saumon Tome grise Fruit de saison	Rôti de bœuf sauce aux herbes Pâtes Chanteneige Compote	Férié
Mardi	Filet de la marée bonne femme Julienne de légumes – Riz Tome blanche Fruit de saison	Chou rouge râpé aux pommes Boeuf en daube Aux carottes jeunes Pommes noisettes Crème dessert saveur vanille	* Soupe à la tomate Saucisse Frites Salade Yaourt  * Menu élaboré par les enfants du CMJ	Carottes râpées aux amandes Steak haché sauce brune Haricots verts - Purée Fromage blanc sucré
Mercredi	Betteraves au maïs Rôti de bœuf sauce brune Haricots beurre – Pommes vapeur Yaourt sucré	Omelette à la sévillane Poêlée de légumes – Semoule Vache picon Flan nappé caramel	Filet de la marée sauce citronnée Fondue de poireaux – Riz Mimolette Fruit de saison	Rôti de dinde sauce au basilic Brunoise – Boulgour Camembert Fruit de saison
Jeudi	<u>Repas à thème : 100% vert</u> Concombres ciboulette Lasagne ricotta épinards chèvre Salade verte Crème dessert saveur pistache	Tomates à la mozzarella Rôti de porc au miel Haricots verts – Pommes fondantes Eclair au chocolat	Salade verte au thon Aiguillette de poulet à la crème Petits pois – Dauphinois Liégeois saveur vanille	Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Fripon Mousse au chocolat
Vendredi	Burger de veau sauce charcutière Pommes rissolées – Brocolis Gouda Fruit de saison	Sauté de volaille aux petits légumes Cœurs de blé Emmental Salade de fruits frais	<u>Repas à thème : Pâques</u> Œuf macédoine Fricassée d'agneau à la ratatouille Semoule Nid de Pâques	Toast chaud au fromage Emincé de porc à la mexicaine Pâtes Fruit de saison

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 « élémentaire\* » du mois de Mars/Avril



Jundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 12 au 16 Mars 2018	Du 19 au 23 Mars 2018	Du 26 au 30 Mars 2018	Du 2 au 6 Avril 2018
Jundi	Céleri à la mimolette Jambon chaud sauce moutarde légère frites Liégeois saveur chocolat	Salami  Pennes Au saumon Tome grise Fruit de saison	Rôti de bœuf sauce aux herbes Pâtes Chanteneige Compote	Férié
Mardi	Potage  Filet de la marée bonne femme Julienne de légumes – Riz Tome blanche Fruit de saison	Chou rouge râpé aux pommes Boeuf en daube Aux carottes jeunes – Pommes noisettes Crème dessert saveur vanille	* Soupe à la tomate Saucisse Frites Salade Yaourt  * Menu élaboré par les enfants du CMJ	Carottes râpées aux amandes Steak haché sauce brune Haricots verts - Purée Fromage blanc sucré
Mercredi	Betteraves au maïs Rôti de bœuf sauce brune Haricots beurre – Pommes vapeur Yaourt sucré	Coleslaw  Omelette à la sévillane Poêlée de légumes – Semoule Vache picon Flan nappé caramel	Mortadelle  Filet de la marée sauce citronnée Fondue de poireaux – Riz Mimolette Fruit de saison	Salade au maïs  Rôti de dinde sauce au basilic Brunoise – Boulgour Camembert Fruit de saison
Jeudi	<u>Repas à thème : 100% vert</u>  Concombres ciboulette Lasagne ricotta épinards chèvre Salade verte Crème dessert saveur pistache	Tomates à la mozzarella Rôti de porc au miel Haricots verts – Pommes fondantes Eclair au chocolat	Salade verte au thon Aiguillette de poulet à la crème Petits pois – Dauphinois Liégeois saveur vanille	Potage  Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Fripon Mousse au chocolat
Vendredi	Macédoine de légumes  Burger de veau sauce charcutière Pommes rissolées – Brocolis Gouda Fruit de saison	Quiche lorraine  Sauté de volaille aux petits légumes Cœurs de blé Emmental Salade de fruits frais	<u>Repas à thème : Pâques</u>  Œuf macédoine Fricassée d'agneau à la ratatouille Semoule Nid de Pâques	Toast chaud au fromage Emincé de porc à la mexicaine Pâtes Fruit de saison

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.

\*Quand les maternelles n'ont pas d'entrée mais un fromage et un dessert, les élémentaires ont un choix d'entrée supplémentaire au self.