

# 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.

# Menus maternelles du mois d'Avril



**Lundi**

Du 9 au 13 Avril 2018

Céleri râpé aux olives  
Rôti de bœuf sauce  
campagnarde  
Petits pois – Pommes  
persillées  
Flan saveur chocolat

Du 16 au 20 Avril 2018

Poisson meunière  
Chou-fleur  
et pommes de terre  
Fromage Carré Croc'lait  
Fruit de saison

Du 23 au 27 Avril 2018

Jambon  
Carottes – Purée  
Mimolette  
Crème dessert saveur  
caramel

Du 30 au 4 Mai 2018

Emincé de dinde à la crème  
Courgettes braisées – Riz  
Gouda  
Fruit de saison

**Mardi**

Sauté de volaille au curry  
Poêlée de légumes – Semoule  
Petit cotentin  
Salade de fruits frais

\*  
Carottes râpées  
Pâtes  
à la carbonara  
Ile flottante

\* Menu élaboré par les enfants du  
CMJ

Salade coleslaw  
Cordon bleu  
Pâtes sauce tomate  
Petit suisse aux fruits

Férié

**Mercredi**

Concombres au bleu  
Burger de veau sauce au  
paprika  
Piperade Purée  
Crème dessert saveur vanille

Salami  
Pot au feu sauce tortue  
Et ses légumes  
Yaourt aux fruits

Omelette à l'espagnol  
Frites – salade  
Fripon  
Fruit de saison

Spaghettis  
à la bolognaise  
Tome blanche  
Compote

**Jeudi**

Poulet rôti  
Frites – salade  
Edam  
Fruit de saison

Repas Animation :  
Développement Durable



Duo de crudités  
Sauté de porc  
Ecrasée de pommes de terre  
gratinée et Carottes vichy  
Etal de fruits

Tomates vinaigrette  
Steak sauce brune  
Petits pois – Pommes au beurre  
Fromage blanc sucré

Carottes râpées  
Parmentier  
De poisson aux légumes  
gratiné  
Beignet

**Vendredi**

Filet de la marée sauce  
crevette  
Riz pilaf –Tomate provençale  
Fraidou  
Tarte au sucre

Repas pizza  
Salade composée  
Glace et biscuit

Cubes de poisson sauce  
dieppoise  
Semoule  
Emmental  
Fruit de saison

Rôti de bœuf sauce poivre  
doux  
Haricots verts – P rissolées  
St paulin  
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 élémentaires\* du mois d'Avril



Du 9 au 13 Avril 2018

Du 16 au 20 Avril 2018

Du 23 au 27 Avril 2018

Du 30 au 4 Mai 2018

Céleri râpé aux olives  
Rôti de bœuf sauce  
campagnarde  
Petits pois – Pommes  
persillées  
Flan saveur chocolat

Macédoine de légumes  
  
Poisson meunière  
Chou-fleur et pommes de terre  
Carré croc'lait  
Fruit de saison

Salade de radis  
Jambon  
Carottes – Purée  
Mimolette  
Crème dessert saveur  
caramel

Friand aux knacki  
  
Emincé de dinde à la crème  
Courgettes braisées – Riz  
Gouda  
Fruit de saison

Œuf dur

Sauté de volaille au curry  
Poêlée de légumes – Semoule  
Petit cotentin  
Salade de fruits frais

\*  
Carottes râpées  
Pâtes  
A la carbonara  
Ile flottante

\* Menu élaboré par les enfants du  
CMJ

Salade coleslaw  
Cordon bleu  
Pâtes sauce tomate  
Petit suisse aux fruits

Férié

Concombres au bleu  
Burger de veau sauce au  
paprika  
Piperade Purée  
Crème dessert saveur vanille

Salami  
Pot au feu sauce tortue  
Et ses légumes  
Yaourt aux fruits

Haricots verts en salade  
  
Omelette à l'espagnol  
Frites – salade  
Fripon  
Fruit de saison

Salade verte aux pommes  
Spaghettis  
à la bolognaise  
Tome blanche  
Compote

Julienne de betterave  
Poulet rôti  
Frites – salade  
Edam  
Fruit de saison

Repas Animation :  
Développement Durable



Duo de crudités  
Sauté de porc  
Ecrasée de pommes de terre  
gratinée et Carottes vichy  
Etal de fruits

Tomates vinaigrette  
Steak sauce brune  
Petits pois – Pommes au beurre  
Fromage blanc sucré

Carottes râpées  
Parmentier  
De poisson aux légumes  
gratiné  
Beignet

Salade composée

Filet de la marée sauce  
crevette  
Riz pilaf –Tomate provençale  
Fraidou  
Tarte au sucre

Repas pizza  
Salade composée  
Glace et biscuit

Paté de campagne  
Cubes de poisson sauce  
dieppoise  
Semoule  
Emmental  
Fruit de saison

Toast au fromage  
  
Rôti de bœuf sauce poivre  
doux  
Haricots verts – P rissolées  
St paulin  
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.

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