

Menus maternelles du mois d'Avril



Jundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 9 au 13 Avril 2018	Du 16 au 20 Avril 2018	Du 23 au 27 Avril 2018	Du 30 au 4 Mai 2018
Jundi	Céleri râpé aux olives Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes persillées Flan saveur chocolat	Poisson meunière Chou-fleur et pommes de terre Fromage Carré Croc'lait Fruit de saison	Jambon Carottes – Purée Mimolette Crème dessert saveur caramel	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	<u>Repas Animation : Développement Durable</u>  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.

Menus maternelles du mois de mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Du 7 au 11 Mai 2018	Du 14 au 18 Mai 2018	Du 21 au 25 Mai 2018	Du 28 mai au 1 Juin 2018
<i>Lundi</i>	<p><u>Menu élaboré par les enfants du CMJ</u></p> <p>Taboulé aux légumes Nuggets de poulet Petits pois carottes – Gnocchis Glace</p>	<p>Poisson meunière sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Croc'lait Fruit de saison</p>	<p>Féié</p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Glace</p>
<i>Mardi</i>	<p>Féié</p>	<p>Salade fromagère Longe de porc sauce forestière Jardinière de légumes Grillé abricot</p>	<p>Melon Rôti de bœuf sauce provençale Pommes rissolées – salade Yaourt fruité</p>	<p>Omelette sauce à l'italienne Pâtes Fripon Fruit de saison</p>
<i>Mercredi</i>	<p>Filet de poisson sauce tomate Haricots verts – Pommes vapeur Bûche lait de mélange Petit suisse aux fruits</p>	<p>Mijoté de bœuf façon bourguignone Purée de carottes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Toast chaud au fromage Jambon Pâtes sauce tomate Fruit de saison</p>	<p>Filet de la marée sauce parisienne Julienne de légumes – Semoule Tome blanche Donut au sucre</p>
<i>Jeudi</i>	<p>Féié</p>	<p>Roulé céleri Aiguillette de poulet sauce crème Courgettes tomates – Semoule Fromage blanc vanille</p>	<p><u>Repas à thème : Produits de la mer</u></p> <p>Pêche au thon Gratin de poisson et de fruits mers Brunoise - Riz Ile flottante</p>	<p>Bœuf au paprika Frites – salade Camembert Fromage blanc aux fruits</p>
<i>Vendredi</i>	<p>Spaghettis A la carbonara Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Saucisse chipolatas Frites – Salade Flan saveur caramel</p>	<p>Emincé de dinde sauce curry Haricots beurre – Pommes persillées Edam Fruit de saison</p>	<p><u>Fête de la fraise</u> Salade verte à la fraise Tomate farcie Riz Millefeuille aux fraises</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 élémentaire du mois de mai



Du 7 au 11 Mai 2018

Du 14 au 18 Mai 2018

Du 21 au 25 Mai 2018

Du 28 mai au 1 Juin 2018

Lundi

Menu élaboré par les enfants
du CMJ

Taboulé aux légumes
Nuggets de poulet
Petits pois carottes –
Gnocchis
Glace

Salade mexicaine
Poisson meunière sauce
tartare
Epinards – Pommes vapeur
Croc'lait
Fruit de saison

Férié

Carottes râpées
Sauté de porc au jus
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Glace

Mardi

Férié

Salade fromagère
Longe de porc sauce
forestière
Jardinière de légumes
Grillé abricot

Melon
Rôti de boeuf sauce
provençale
Pommes rissolées –
salade
Yaourt fruité

Lanières de betteraves
Omelette sauce à l'italienne
Pâtes
Fripon
Fruit de saison

Mercredi

Betteraves rouges
Filet de poisson pané sauce
ketchup
Haricots verts – Pommes
vapeur
Bûche lait de mélange
Petit suisse aux fruits

Quiche lorraine
Mijoté de bœuf façon
bourguignonne
Purée de carottes
Gouda
Fruit de saison

Toast chaud au fromage
Jambon
Pâtes sauce tomate
Fruit de saison

Emincé de radis
Filet de la marée sauce
parisienne
Julienne de légumes –
Semoule
Tome blanche
Donut au sucre

Jeudi

Férié

Roulé céleri
Aiguillette de poulet sauce
crème
Courgettes tomatées –
Semoule
Fromage blanc vanille

Repas à thème : Produits de
la mer

Pêche au thon
Gratin de poisson et de fruits
mers
Riz – Brunoise
Ile flottante

Macédoine de légumes
Bœuf au paprika
Frites – salade
Fromage blanc aux fruits

Vendredi

Macédoine de légumes
Spaghettis
A la carbonara
Chanteneige
Fruit de saison

Concombre vinaigrette
Saucisse chipolatas
Frites – Salade
Flan saveur caramel

Mortadelle
Emincé de dinde sauce curry
Haricots beurre – Pommes
persillées
Edam
Fruit de saison

Fête de la fraise
Salade verte à la fraise
Tomate farcie
Riz
Millefeuille aux fraises

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 qui leur ai proposé à la place du fromage ou du dessert.