

Menus maternelles du mois de mai



Jundi

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
Jundi	<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>Férié</p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Glace</p>
Mardi	<p>Férié</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>
Mercredi	<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>
Jeudi	<p>Férié</p>	<p>Roulé céleri Aiguillette de poulet sauce crème Courgettes tomatées – 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>
Vendredi	<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></p> <p>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



Jundi

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
Jundi	<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>Salade mexicaine Poisson meunière sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Croc'lait Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Glace</p>
Mardi	<p>Férié</p>	<p>Salade fromagère Longe de porc sauce forestière Jardinière de légumes Grillé abricot</p>	<p>Melon Rôti de boeuf sauce provençale Pommes rissolées – salade Yaourt fruité</p>	<p>Lanières de betteraves Omelette sauce à l'italienne Pâtes Fripon Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Betteraves rouges Filet de poisson pané sauce ketchup Haricots verts – Pommes vapeur Bûche lait de mélange Petit suisse aux fruits</p>	<p>Quiche lorraine Mijoté de bœuf façon bourguignonne Purée de carottes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Toast chaud au fromage Jambon Pâtes sauce tomate Fruit de saison</p>	<p>Emincé de radis Filet de la marée sauce parisienne Julienne de légumes – Semoule Tome blanche Donut au sucre</p>
Jeudi	<p>Férié</p>	<p>Roulé céleri Aiguillette de poulet sauce crème Courgettes tomatées – 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 Riz – Brunoise Ile flottante</p>	<p>Macédoine de légumes Bœuf au paprika Frites – salade Fromage blanc aux fruits</p>
Vendredi	<p>Macédoine de légumes Spaghettis A la carbonara Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Saucisse chipolatas Frites – Salade Flan saveur caramel</p>	<p>Mortadelle 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. 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.

Menus maternelles de juin



Du 4 au 8 Juin 2018

Du 11 au 15 Juin 2018

Du 18 au 22 Juin 2018

Du 25 au 29 Juin 2018

Du 2 au 6 Juillet 2018

Lundi

Melon
Burger de veau
sauce fromage
Purée
Crème dessert
chocolat

Daube de bœuf aux
olives
Pâtes
Edam
Fruit de saison

Pâtes
A la bolognaise
Emmental
Cocktail de fruits

Filet de poisson pané
sauce tartare
Pommes vapeur –
Salade
Fraidou
Fruit de saison

Friand fromage
Escalope de poulet
sauce brune
Haricots verts –
Pommes de terre
Fruit de saison

Mardi

Rôti de bœuf sauce
à l'échalote
Haricots verts –
Pommes fondantes
Gouda
Fruit de saison

Salade fromagère
Escalope de dinde
chasseur
Poêlée de légumes –
Riz
Fromage blanc coulis
de fruits

Nuggets ketchup
Carottes – Pommes
persillées
Brie
Fruit de saison

Menu élaboré par les
enfants du CMJ

Concombre
Pizza
Salade
Tiramisu spéculoos

Hachis parmentier
Salade
Gouda
Compote

Mercredi

Salade de tomates
Cordon bleu
Petits pois carottes
Flan saveur vanille

Emincé de porc
Epinards – Pommes
vapeur
Petit cotentin nature
Fruit de saison

Melon
Rôti de bœuf
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Liégeois saveur
chocolat

Carottes râpées
Steak
Pâtes sauce
provençale
Crème dessert saveur
caramel

Tomates vinaigrette
Filet de la marée
sauce citron
Courgettes braisées –
Riz
Tarte aux pommes

Jeudi

Concombres bulgare
Pennes
Au saumon
Yaourt nature +
sucre

Menus animation
ouverture coupe du
monde de football
Pastèque
Fish and chips
mayonnaise –
ketchup
Glace à l'italienne ou
Barbe à papa

Repas à thème :
Fraich'attitude
Salade de tomates
mozzarella
Filet de poisson à la
fondue de poivrons 3
couleurs
Semoule
Etal de fruits d'été

Salade composée
Emincé de volaille
Frites
Glace

Melon
Omelette sauce
tomate
Pâtes
Liégeois chocolat

Vendredi

Jambon mayonnaise
Frites – salade
Mimolette
Fruit de saison

Steak haché sauce
poivre doux
Pommes
campagnardes –
salade
Vache picon
Flan nappé caramel

Poulet marengo
Riz – Légumes
marengo
Chanteneige
Gaufre chantilly

Pastèque
Couscous boulette
d'agneau et sa
garniture
Yaourt aromatisé

Salade verte aux
tomates et maïs
Cheeseburger
Frites
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 élémentaire de juin



Du 4 au 8 Juin 2018

Du 11 au 15 Juin 2018

Du 18 au 22 Juin 2018

Du 25 au 29 Juin 2018

Du 2 au 6 Juillet 2018

Lundi

Melon
Burger de veau
sauce fromage
Purée
Crème dessert
chocolat

Betteraves rouges
Daube de bœuf aux
olives
Pâtes
Edam
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Pâtes
A la bolognaise
Emmental
Cocktail de fruits

Betteraves rouges
Filet de poisson pané
sauce tartare
Pommes vapeur –
Salade
Fraidou
Fruit de saison

Friand fromage
Escalope de poulet
sauce brune
Haricots verts –
Pommes de terre
Fruit de saison

Mardi

Œuf mimosa
Rôti de bœuf sauce
à l'échalote
Haricots verts –
Pommes fondantes
Gouda
Fruit de saison

Salade fromagère
Escalope de dinde
chasseur
Poêlée de légumes –
Riz
Fromage blanc coulis
de fruits

Macédoine de
légumes
Nuggets ketchup
Carottes – Pommes
persillées
Brie
Fruit de saison

Menu élaboré par les
enfants du CMJ

Concombre
Pizza
Salade
Tiramisu spéculoos

Salami
Hachis parmentier
Salade
Gouda
Compote

Mercredi

Salade de tomates
Cordon bleu
Petits pois carottes
Flan saveur vanille

Pizza
Emincé de porc
Epinards – Pommes
vapeur
Petit cotentin nature
Fruit de saison

Melon
Rôti de bœuf
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Liégeois saveur
chocolat

Carottes râpées
Steak
Pâtes sauce
provençale
Crème dessert saveur
caramel

Tomates vinaigrette
Filet de la marée
sauce citron
Courgettes braisées –
Riz
Tarte aux pommes

Jeudi

Concombres bulgare
Pennes
Au saumon
Yaourt nature +
sucre

Repas animation
ouverture de la coupe du
monde de football
Pastèque
Fish and chips
mayonnaise – ketchup
Glace à l'italienne ou
Barbe à papa

Repas à thème :
Fraich'attitude
Salade de tomates
mozzarella
Filet de poisson à la
fondue de poivrons 3
couleurs
Semoule
Etal de fruits d'été

Salade composée
Emincé de volaille
Frites
Glace

Melon
Omelette sauce
tomate
Pâtes
Liégeois chocolat

Vendredi

Brocolis vinaigrette
Jambon mayonnaise
Frites – salade
Mimolette
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak haché sauce
poivre doux
Pommes
campagnardes –
salade
Vache picon
Flan nappé caramel

Radis
Poulet marengo
Riz – Légumes
marengo
Chanteneige
Gaufre chantilly

Pastèque
Couscous boulette
d'agneau et sa
garniture
Yaourt aromatisé

Salade verte aux
tomates et maïs
Cheeseburger
Frites
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. Quand les maternelles n'ont pas d'entrée mais un fromage et un dessert, les élémentaires ont un choix d'entrée supplémentaire qui leur a été proposé à la place du fromage ou du dessert.