

## Menus maternelles du mois de juin et début juillet



	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	<u>Menu élaboré par les enfants du CMJ</u>  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	<u>Menus animation ouverture coupe du monde de football</u> Pastèque Fish and chips mayonnaise – ketchup Glace à l'italienne ou Barbe à papa	<u>Repas à thème :</u> <u>Fraich'attitude</u> 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 du mois de juin et début juillet



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 ai proposé à la place du fromage ou du dessert.

## Menus maternelles du mois de Juillet



Du 9 au 13 juillet 2018

Du 16 au 20 juillet 2018

Du 23 au 27 juillet 2018

Du 30 juillet au 3 août 2018

*Lundi*

Escalope de dinde sauce  
poulette  
Carottes – Pommes  
noisettes  
Fromage  
Fruit de saison

Salade de pâtes composée  
à l'œuf, jambon, maïs,  
tomate, poivron  
Fromage  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Rôti de porc au jus  
Haricots verts – Pommes  
de terre  
Petit suisse fruité

Melon  
Lasagne  
Fromage blanc  
coulis de fruits rouges

*Mardi*

Betteraves  
Macaronis  
A la bolognaise  
Yaourt aromatisé

Salade de tomates  
Poisson pané sauce tartare  
Purée – Courgettes  
braisées  
Fromage blanc sucré

Salami  
Burger de veau sauce  
brune  
Tortis au fromage  
Compote

Fricassée de volaille aux  
poivrons  
Purée  
Fromage  
Fruit de saison

*Mercredi*

Melon  
Brochette à l'orientale  
Haricots verts – Pommes  
persillées  
Millefeuille

Salade fromagère  
Pilon poulet  
Petits pois – Pommes  
fondantes  
Brownie

Pastèque  
Couscous  
Boulettes agneau-merguez  
Glace

Concombres vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites - salade  
Yaourt velouté fruit

*Jeudi*

Chipolatas sauce moutarde  
Semoule aux petits  
légumes  
Fromage  
Fruit de saison

Sauté de porc ananas-  
coco  
Riz  
Fromage  
Fruit de saison

Parmentier de poisson  
Salade  
Fromage  
Fruit de saison

Filet de poisson sauce  
matelote  
Julienne de légumes – Riz  
Fromage  
Beignet au chocolat

*Vendredi*

Friand fromage  
Cubes de poisson sauce  
crevettes  
Riz  
Compote

Concombres ciboulette  
Steak haché à la  
provençale  
Frites  
Crème dessert saveur  
chocolat

Salade de céleri  
Tomate farcie  
Blé  
Ile flottante

Jambon  
Salade piémontaise  
Fromage  
Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent 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 de Juillet



Du 9 au 13 juillet 2018

Du 16 au 20 juillet 2018

Du 23 au 27 juillet 2018

Du 30 juillet au 3 août 2018

*Lundi*

Macédoine de légumes  
Escalope de dinde sauce  
poulette  
Carottes – Pommes  
noisettes  
Fromage  
Fruit de saison

Crêpes farcies  
Salade de pâtes composée  
à l'œuf, jambon, maïs,  
tomate, poivron  
Fromage  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Rôti de porc au jus  
Haricots verts – Pommes  
de terre  
Petit suisse fruité

Melon  
Lasagne  
Fromage blanc  
coulis de fruits rouges

*Mardi*

Betteraves  
Macaronis  
A la bolognaise  
Yaourt aromatisé

Salade de tomates  
Poisson pané sauce tartare  
Purée – Courgettes  
braisées  
Fromage blanc sucré

Salami  
Burger de veau sauce  
brune  
Tortis au fromage  
Compote

Macédoine de légumes  
Fricassée de volaille aux  
poivrons  
Purée  
Fromage  
Fruit de saison

*Mercredi*

Melon  
Brochette à l'orientale  
Haricots verts – Pommes  
persillées  
Millefeuille

Salade fromagère  
Pilon poulet  
Petits pois – Pommes  
fondantes  
Brownie

Pastèque  
Couscous  
Boulettes agneau-merguez  
Glace

Concombres vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites - salade  
Yaourt velouté fruit

*Jeudi*

Surumi  
Chipolatas sauce  
moutarde  
Semoule aux petits  
légumes  
Fromage  
Fruit de saison

Œufs mayonnaise  
Sauté de porc à l'ananas  
Riz  
Fromage  
Fruit de saison

Pizza  
Parmentier de poisson  
Salade  
Fromage  
Fruit de saison

Tomates persillade  
Filet de poisson sauce  
matelote  
Julienne de légumes – Riz  
Fromage  
Beignet au chocolat

*Vendredi*

Friand fromage  
Cubes de poisson sauce  
crevettes  
Riz  
Compote

Concombres ciboulette  
Steak haché à la  
provençale  
Frites  
Crème dessert saveur  
chocolat

Salade de céleri  
Tomate farcie  
Blé  
Ile flottante

Radis beurre  
Jambon  
Salade piémontaise  
Fromage  
Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent 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.