

Menus maternelle de Septembre




Jundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

| | 3 au 7 septembre 2018 | 10 au 14 septembre 2018 | 17 au 21 septembre 2018 | 24 au 28 septembre 2018 |
|----------|---|---|--|--|
| Jundi | <p><u>Bonne rentrée !</u></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Frites – Petits pois Fraidou Compote</p> | <p>Sauté de volaille aux olives Courgettes – Purée Brie Fruit de saison</p> | <p>Rôti de porc sauce moutarde légère Purée st germain Tome blanche Fruit de saison</p> | <p>Salade de tomates Jambon Epinards - Purée Crème dessert saveur caramel</p> |
| Mardi | <p>Concombres ciboulette Aiguillette de volaille à la crème Poêlée de champignons - Boulgour Crème dessert saveur vanille</p> | <p>Melon Saucisse chipolatas Ratatouille - Semoule Fromage blanc aux fruits</p> | <p>Céleri rémoulade Poulet rôti Petits pois – pommes sautées Ile flottante</p> | <p>Rôti de bœuf sauce poivre légère Frites – salade Emmental Fruit de saison</p> |
| Mercredi | <p>Omelette sévillane Purée Mimolette Fruit de saison</p> | <p>Salade de tomates Filet de poisson - citron Gratin de chou-fleur et pommes de terre Flan nappé caramel</p> | <p>Concombres vinaigrette Veau sauce chasseur Blé aux petits légumes Yaourt velouté fruité</p> | <p>Betteraves rouges Emincé de dinde au curry Courgettes braisées – Riz Yaourt sucré</p> |
| Jeudi | <p>Carottes râpées au citron Filet de poisson sauce petits légumes Riz Glace</p> | <p>Bœuf au paprika Pâtes Fromage râpé Fruit de saison</p> | <p> <i>Repas à thème : Le Jardin Bio</i> <i>Duo de crudités au persil Boeuf sauce brune Pommes vapeur – Carottes Pomme cuite cannelle</i></p> | <p>Toast chaud au fromage Filet de poisson meunière sauce tartare Brocolis – Pommes vapeur Fruit de saison</p> |
| Vendredi | <p>Pâtes A la carbonara Vache picon Fruit de saison</p> | <p>Salade fromagère Rôti de dinde aux pêches Haricots beurre - Pommes persillées Eclair au chocolat</p> | <p>Lasagne de poisson salade Brie Salade de fruits frais</p> | <p>Couscous boulette d'agneau merguez Et sa garniture Edam Mousse au chocolat</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 élémentaires de Septembre



3 au 7 septembre 2018

10 au 14 septembre 2018

17 au 21 septembre 2018

24 au 28 septembre 2018

Bonne rentrée !

Betteraves rouges
Boulettes de bœuf sauce
tomate
Frites – Petits pois
Fraidou
Compote

Crêpe farcie
Sauté de volaille aux olives
Courgettes – Purée
Brie
Fruit de saison

Oeuf mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde
légère
Purée st germain
Tome blanche
Fruit de saison

Salade de tomates
Jambon
Epinards – Purée
Crème dessert saveur
caramel

Lundi

Concombres ciboulette
Aiguillette de volaille à la
crème
Poêlée de champignons –
Boulogour
Crème dessert saveur vanille

Melon
Saucisse chipolatas
Ratatouille – Semoule
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Petits pois - Pommes sautées
Ile flottante

Salade mexicaine
Rôti de bœuf sauce poivre
légère
Frites – salade
Emmental
Fruit de saison

Mardi

Macédoine de légumes
Omelette sévillane
Purée
Mimolette
Fruit de saison

Salade de tomates
Filet de poisson - citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Flan nappé caramel

Concombres vinaigrette
Veau sauce chasseur
Blé aux petits légumes
Yaourt velouté fruité

Betteraves rouges
Emincé de dinde au curry
Courgettes braisées – Riz
Yaourt sucré

Mercredi

Carottes râpées au citron
Filet de poisson sauce petits
légumes
Riz
Glace

Surimi
Bœuf au paprika
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison


Repas à thème : Le Jardin Bio
*Duo de crudités au persil
Boeuf sauce brune
Pommes vapeur – Carottes
Pomme cuite cannelle*

Toast chaud au fromage
Filet de poisson meunière
sauce tartare
Brocolis – Pommes vapeur
Fruit de saison

Jeudi

Salade de maïs
Pâtes
A la carbonara
Vache picon
Fruit de saison

Salade fromagère
Rôti de dinde aux pêches
Haricots beurre - Pommes
persillées
Eclair au chocolat

Haricots verts vinaigrette
Lasagne de poisson
salade
Brie
Salade de fruits frais

Jus d'orange
Couscous boulette d'agneau
merguez
Et sa garniture
Edam
Mousse au chocolat

Vendredi

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 d'Octobre



Semaine du goût : «

La Carotte sous

toutes ses formes »
8 au 12 Octobre 2018

1 au 5 Octobre 2018

15 au 19 Octobre 2018

22 au 26 Octobre 2018
ALSH

29 au 3 Novembre 2018
ALSH

Pâtes
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Soupe de carottes, lait
de coco, curcuma
Pilons de poulet
Gratin de potiron et
pommes de terre
Crème dessert saveur
caramel



Steak haché
Dauphinois – salade
Cantadou
Fruit de saison

Salade verte au maïs
Nuggets sauce tomate
Pâtes
Liégeois saveur vanille

Filet de la marée
Piperade - Semoule
Vache picon
Fruit de saison

Lundi

Salami
Filet de poisson sauce
A la fondue de
poireaux – Boulgour
Fromage blanc sucré

Tarte salée
carottes, raisins, jambon,
crème curry
Salade verte
Tome noire
Fruit de saison

Tomates mimosa
Fricassée de volaille à
la crème
Riz – Julienne de
légumes
Petit suisse aux fruits

Endives au jambon
Frites
Coulommiers
Fruit de saison

Céleri râpé à l'ananas
Bœuf aux carottes
Pommes de terre
Crème dessert saveur
vanille

Mardi

Omelette
Pommes sautées –
salade
Mimolette
Compote

Jus de carottes au
yaourt
Rôti de bœuf sauce
poivre
Petits pois – Purée
Liégeois au chocolat



Pizza
Sauté de porc au jus
Salsifis braisés et
pommes de terre
Salade de fruits frais

Langue sauce piquante
Légumes bouillon –
Pommes de terre
Gouda
Beignet au chocolat

Escalope de dinde
vallée d'auge
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison

Mercredi

Bœuf
à la provençale
Ratatouille – Riz
Cantafrais
Fruit de saison

Méli-mélo de carottes
râpées de couleurs
Burger de veau sauce
forestière
Pâtes
Yaourt aromatisé

Bœuf goulash
Haricots verts – Flageolets
Petit cotentin
Fruit de saison

Concombres vinaigrette
Fricassée de poisson
Epinards - Riz
Flan nappé
caramel

Férieré

Jeudi

Concombres à la grecque
Crêpinette aux oignons
Haricots verts – Pommes
fondantes
Flan saveur vanille

Filet de poisson sauce
nantua
Semoule aux petits
légumes
Camembert
Carrot-Cake



Repas à thème : So
British

Salade coleslaw
Fish and Chips
Pudding

Rôti de dindonneau
sauce campagnarde
Purée - salade
Chanteneige
Fruit de saison

Potage
Saucisse
P sautées – Compote
Fromage blanc aux fruits

Vendredi

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 d'Octobre



Semaine du goût : « La Carotte sous

toutes ses formes » 8 au 12 Octobre 2018

1 au 5 Octobre 2018

15 au 19 Octobre 2018

22 au 26 Octobre 2018
ALSH

29 au 3 Novembre 2018
ALSH

Potage
Pâtes
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Soupe de carottes, lait de
coco, curcuma
Pilons de poulet
Gratin de potiron et
pommes de terre
Crème dessert saveur
caramel

Potage
Steak haché
Dauphinois – Salade
Cantadou
Fruit de saison

Salade verte au maïs
Nuggets sauce tomate
Pâtes
Liégeois saveur vanille

Mortadelle
Filet de la marée
Piperade - Semoule
Vache picon
Fruit de saison



Salami
Filet de poisson sauce
A la fondue de
poireaux – Boulgour
Fromage blanc sucré

Betteraves rouges
Tarte salée
carottes, raisins, jambon,
crème curry
Salade verte
Tome noire
Fruit de saison

Tomates mimosa
Fricassée de volaille à
la crème
Riz – Julienne de
légumes
Petit suisse aux fruits

Macédoine de légumes
Endives au jambon
Frites
Coulommiers
Fruit de saison

Céleri râpé à l'ananas
Bœuf aux carottes
Pommes de terre
Crème dessert saveur
vanille

Macédoine de légumes
Omelette
Pommes sautées –
salade
Mimolette
Compote

Jus de carottes au
yaourt
Rôti de bœuf sauce
poivre
Petits pois – Purée
Liégeois au chocolat

Pizza
Sauté de porc au jus
Salsifis braisés et
pommes de terre
Salade de fruits frais

Duo de choux râpés
Langue sauce piquante
Légumes bouillon –
Pommes de terre
Gouda
Beignet au chocolat

Lanières de betteraves
Escalope de dinde
vallée d'auge
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison



Friand
Bœuf
à la provençale
Ratatouille – Riz
Cantafrais
Fruit de saison

Méli-mélo de carottes
râpées de couleurs
Burger de veau sauce
forestière
Pâtes
Yaourt aromatisé

Saucisson
Bœuf goulash
Haricots verts – Flageolets
Petit cotentin
Fruit de saison

Concombres vinaigrette
Fricassée de poisson
Epinards - Riz
Flan nappé
caramel

Féried

Concombres à la grecque
Crépinette aux oignons
Haricots verts – Pommes
fondantes
Flan saveur vanille

Salade aux pommes
Filet de poisson sauce
nantua
Semoule aux petits
légumes
Camembert
Carrot-Cake



*Repas à thème : So
British*

*Salade coleslaw
Fish and Chips
Pudding*

Tarte aux poireaux
Rôti de dindonneau
sauce campagnarde
Purée - salade
Chanteneige
Fruit de saison

Potage
Saucisse
P sautées – Compote
Fromage blanc aux fruits

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.