

# Menus maternelles de novembre



	Du 5 au 8 novembre	Du 12 au 16 novembre	Du 19 au 23 novembre	Du 26 au 30 novembre
Lundi	Jambon grill Purée - salade Gouda Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de porc Gratin de chou-fleur et pdt Crème dessert caramel	Salade mimosa Rôti de bœuf jus de viande Haricots verts – Pommes rissolées Yaourt aromatisé	Sauté de bœuf Frites - salade Brie Fruit de saison
Mardi	Concombres au yaourt Omelette sévillane Frites Flan nappé caramel	Toast fromager Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Purée de légumes Liégeois vanille	Céleri à la remoulade Pâtes à la carbonara Crème dessert au chocolat
Mercredi	Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière Riz Crème dessert praliné	Steak sauce poivre légère Haricots beurre – Pommes lyonnaises Carré cro'lait Tarte aux pommes	Burger de veau à l'italienne Petits pois Carottes Chanteneige Fruit de saison	Salade de tomates Emincé de volaille Brunoise de légumes Pommes fondantes Yaourt sucré
Jeudi	Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Camembert Fruit de saison	Boulettes à l'agneau Ratatouille - Semoule Fraidou Mousse au chocolat	Repas à thème : Chaud les Marrons Salade fromagère et noix Sauté de porc aux marrons Gratin dauphinois – poelee de légumes Fromage blanc à la crème de marron	Oeufs durs sauce à la napolitaine Epinards - Riz Edam Salade de fruits frais
Vendredi	Salade mêlée aux pommes Lasagne Fromage blanc sucré	Nuggets Pâtes sauce tomate Fromage râpé Fruit de saison	Endives à la flamande Pommes vapeur Petit cotentin ail et fines herbes Beignet	Potage légumes Parmentier de poisson Salade Fromage blanc coulis de 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.



# Menus élémentaires de novembre



	Du 5 au 8 novembre	Du 12 au 16 novembre	Du 19 au 23 novembre	Du 26 au 30 novembre
Lundi	<p>Friand Jambon grill Purée - salade Gouda Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Rôti de porc Gratin de chou-fleur et pdt Crème dessert caramel</p>	<p>Salade mimosa Rôti de bœuf jus de viande Haricots verts – Pommes rissolées Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves rouges Sauté de bœuf Frites - salade Brie Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Concombres au yaourt Omelette sévillane Frites Flan nappé caramel</p>	<p>Toast fromager Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Purée de légumes Liégeois vanille</p>	<p>Céleri à la remoulade Pâtes à la carbonara Crème dessert au chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière Riz Crème dessert praliné</p>	<p>Salade de tomates Steak sauce poivre légère Haricots beurre – Pommes lyonnaises Carré croc'lait Tarte aux pommes</p>	<p>Quiche lorraine Burger de veau à l'italienne Petits pois Carottes Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Emincé de volaille Brunoise de légumes Pommes fondantes Yaourt sucré</p>
Jeudi	<p>Potage Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Camembert Fruit de saison</p>	<p>Céleri remoulade Boulettes à l'agneau Ratatouille - Semoule Fraidou Mousse au chocolat</p>	<p>Repas à thème : Chaud les Marrons Salade fromagère et noix Sauté de porc aux marrons Gratin dauphinois – poelée de légumes Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Crêpe farcie Œufs durs sauce à la napolitaine Epinards - Riz Edam Salade de fruits frais</p>
Vendredi	<p>Salade mêlée aux pommes Lasagne Fromage blanc sucré</p>	<p>Macédoine de légumes Nuggets Pâtes sauce tomate Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Potage Endives à la flamande Pommes vapeur Petit cotentin ail et fines herbes Beignet</p>	<p>Potage légumes Parmentier de poisson Salade Fromage blanc coulis de fruits</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 le choix d'une entrée qui leur ai proposée à la place du fromage ou du dessert.



# Menus maternelles de décembre



Du 3 au 7 décembre

Du 10 au 14 décembre

Du 17 au 21 décembre

Du 24 au 28 décembre

Du 31 décembre au 4 janvier

Lundi

Rôti de dinde sauce  
poularde  
Endives  
caramélisées – Pdt  
persillées  
Tome blanche  
Tarte chocolat

Toast au fromage  
Steak sauce tomate  
Haricots verts et  
pommes vapeur  
Fruit de saison

Salade fromagère  
Hachis  
parmentier  
Fruit de saison

Burger de veau  
sauce brune  
Gratin dauphinois –  
salade  
Camembert  
Glace

Poisson meunière  
sauce tartare  
Haricots verts –  
Pommes vapeur  
Les fripons  
Eclair

Mardi

Pâtes  
A la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Chou rouge râpé  
aux pommes  
Filet de la marée  
sauce crème  
Julienne de légumes  
– Boulgour  
Yaourt aromatisé

Rôti de porc braisé  
Choux de Bruxelles  
et pommes vapeur  
Tome noire  
Flan au chocolat

Férié

Férié

Mercredi

Concombres  
vinaigrette  
Filet de la marée aux  
crevettes  
Semoule – Concassée  
de tomates  
Crème dessert  
caramel

Cassoulet  
Les fripons  
Salade de fruits

Veau au jus  
Jardinière de  
légumes  
Mimolette  
Fruit de saison

Potage  
Filet de la marée  
sauce aurore  
Brocolis – Riz  
Crème dessert  
vanille

Omelette  
Purée crécy  
Emmental  
Salade de fruits  
d'hiver

Jeudi

Pizza fromage  
Rôti de bœuf  
Poêlée de légumes  
campagnarde  
Fruit de saison

Repas à thème :  
Tout chocolat  
Poulet au chocolat  
Frites - salade  
Mimolette  
Crumble poire  
chocolat

Carottes râpées  
Filet de la marée  
sauce provençale  
Ratatouille – Riz  
Fromage blanc  
sucré

Salade de tomates  
Rôti de bœuf mayo-  
ketchup  
Petits pois -  
Pommes rissolées  
Yaourt sucré

Carottes râpées au  
citron  
Bœuf braisé forestier  
Pâtes  
Petit suisse  
aromatisé

Vendredi

Cordon bleu ketchup  
Purée  
Fraidou  
Ananas au sirop

Bœuf  
aux carottes  
Pâtes  
Fromage râpé  
Banane crème  
anglaise

Repas de Noël  
Scandinave  
Tartine scandinave  
(crevettes)  
Volaille farcie sauce  
cannelle et gingembre  
Purée de patates douce  
– Tian de légumes  
Bûche de Noël

Salade composée  
(salade  
,mais,mimolette)  
Jambon  
Pâtes  
Mousse chocolat

Poulet rôti  
Frites – salade  
Bonbel  
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 élémentaires de décembre



Du 3 au 7 décembre

Du 10 au 14 décembre

Du 17 au 21 décembre

Du 24 au 28 décembre

Du 31 décembre au 4 janvier

Lundi

Carottes râpées  
Rôti de dinde sauce  
poularde  
Endives  
caramélisées – Pdt  
persillées  
Tome blanche  
Tarte chocolat

Toast au fromage  
Steak sauce tomate  
Haricots verts et  
pommes vapeur  
Fruit de saison

Salade fromagère  
Hachis  
parmentier  
Petit suisse  
Fruit de saison

Betteraves rouges  
Burger de veau  
sauce brune  
Gratin dauphinois –  
salade  
Camembert  
Glace

Potage  
Poisson meunière  
sauce tartare  
Haricots verts –  
Pommes vapeur  
Les fripons  
Eclair

Mardi

Potage  
Pâtes  
A la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Chou rouge râpé  
aux pommes  
Filet de la marée  
sauce crème  
Julienne de légumes  
– Boulgour  
Yaourt aromatisé

Potage  
Rôti de porc braisé  
Choux de Bruxelles  
et pommes vapeur  
Tome noire  
Flan au chocolat

Féié

Féié

Mercredi

Concombres  
vinaigrette  
Filet de la marée aux  
crevettes  
Semoule – Concassée  
de tomates  
Crème dessert  
caramel

Salade de surimi  
Cassoulet  
Les fripons  
Salade de fruits

Taboulé  
Veau au jus  
Jardinière de  
légumes  
Mimolette  
Fruit de saison

Potage  
Filet de la marée  
sauce aurore  
Brocolis – Riz  
  
Crème dessert  
vanille

Friand  
Omelette  
Purée crécy  
Emmental  
Salade de fruits  
d'hiver

Jeudi

Pizza fromage  
Rôti de bœuf  
Poêlée de légumes  
campagnarde  
Fruit de saison

Repas à thème :  
Tout chocolat  
Macédoine de  
légumes  
Poulet au chocolat  
Frites - salade  
Mimolette  
Crumble poire  
chocolat

Carottes râpées  
Filet de la marée  
sauce provençale  
Ratatouille – Riz  
Fromage blanc  
sucré

Salade de tomates  
Rôti de bœuf mayo-  
ketchup  
Petits pois -  
Pommes rissolées  
Yaourt sucré

Carottes râpées au  
citron  
Bœuf braisé forestier  
Pâtes  
Petit suisse  
aromatisé

Vendredi

Salade mixte  
Cordon bleu ketchup  
Purée  
Fraidou  
Ananas au sirop

Potage  
Bœuf  
aux carottes  
Pâtes  
Fromage râpé  
Banane crème  
anglaise

Repas de Noël  
Scandinave  
Tartine scandinave  
(crevettes)  
Volaille farcie sauce  
cannelle et gingembre  
Purée de patates douce  
– Tian de légumes  
Bûche de Noël

Salade composée  
(salade, maïs,  
mimolette )  
Jambon  
Pâtes  
Mousse chocolat

Macédoine de  
légumes  
Poulet rôti  
Frites – salade  
Bonbel  
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.

