

# 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

Férié

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

Férié

Concombres à la grecque  
Crêpinette 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.

# 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 rémoulade 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 croc'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	<u>Repas à thème : Chaud les Marrons</u> Salade fromagère et noix Sauté de porc aux marrons Gratin dauphinois – poelee de légumes Fromage blanc à la crème de marron	Cœufs 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.

