

# 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

Férié

Férié

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.



# Menus maternelles de janvier




	Du 7 au 11 Janvier 2019	Du 14 au 18 Janvier 2019	Du 21 au 25 Janvier 2019	Du 28 au 1 Février 2019
Lundi	Burger de veau sauce orientale Pâtes Fromage Fruit de saison	Mortadelle Escalope de poulet sauce poularde Bouquetière de légumes Crème dessert saveur vanille	Lasagne Salade Fromage Fruit de saison	Potage tomate vermicelle Tranche de paleron sauce brune Haricots verts – Frites Yaourt sucré
Mardi	Velouté de potiron Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre fondantes Galette des rois	Omelette sauce tomate Pâtes Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Longe de porc au jus Purée Crème dessert saveur caramel	Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Fromage Fruit de saison
Mercredi	Salade Coleslaw Sauté de porc Ratatouille – Semoule Yaourt aromatisé	Poisson pané sauce crevettes Riz – Brocolis Fromage Salade de fruits	Potage de légumes Boulettes à l'agneau Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fruit de saison	Emincé de porc au paprika Poêlée de carottes aux oignons - Purée Fromage Mousse au chocolat
Jeudi	Pizza fromage Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Fruit de saison	<u>Repas à thème :</u> <small>PLATS MIJOTÉS</small>  Toast au fromage Goulash Petits pois – Pommes de terre Mousse spéculoos	Carottes râpées persillées Bœuf sauce au pain d'épices Pommes sautées- salade Fromage blanc aux fruits	Pâtes A la bolognaise Fromage Fruit de saison
Vendredi	Bœuf Bourguignon Carottes –Frites Fromage Flan saveur chocolat	Steak haché sauce ketchup Purée – salade Fromage Fruit de saison	Poisson de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Fromage Millefeuille	Salade panachée (salade, céleri, pomme, citr on, ananas, fromage) Aiguillette de poulet à la crème et aux champignons - Riz Crêpe au sucre

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus élémentaires de janvier



	Du 7 au 11 Janvier 2019	Du 14 au 18 Janvier 2019	Du 21 au 25 Janvier 2019	Du 28 au 1 Février 2019
Lundi	<p>Betteraves rouges Burger de veau sauce orientale Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Mortadelle Escalope de poulet sauce poularde Bouquetière de légumes Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Oeuf mayonnaise Lasagne Salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage tomate vermicelle Tranche de paleron sauce brune Haricots verts – Frites Yaourt sucré</p>
Mardi	<p>Velouté au potiron Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre fondantes Galette des rois</p>	<p>Potage crécy Omelette sauce tomate Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette Longe de porc au jus Purée Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Julienne de betteraves Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Fromage Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Salade Coleslaw Sauté de porc Ratatouille – Semoule Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine de légumes Poisson pané sauce crevettes Riz – Brocolis Fromage Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes Boulettes à l'agneau Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fruit de saison</p>	<p>Salade au maïs Emincé de porc au paprika Poêlée de carottes aux oignons - Purée Fromage Mousse au chocolat</p>
Jeudi	<p>Pizza fromage Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Fruit de saison</p>	<p><u>Repas à thème</u> <small>PLATS MIJOTÉS</small></p>  <p>Toast au fromage Goulash Petits pois- pommes de terre Mousse spéculoos</p>	<p>Carottes râpées persillées Bœuf sauce au pain d'épices Pommes sautées- salade Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Quiche lorraine Pâtes A la bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Carottes – Frites Fromage Flan saveur chocolat</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Steak haché sauce ketchup Purée – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Endives aux pommes Poisson de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Fromage Millefeuille</p>	<p>Salade panachée (salade, céleri, pomme, citr on, ananas) Aiguillette de poulet à la crème et aux champignons – Riz Fromage Crêpe au sucre</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

