

Menus du mois de novembre 2018

Scolaire 4 composants



	Du 5 au 8 novembre	Du 12 au 16 novembre	Du 19 au 23 novembre	Du 26 au 30 novembre
Lundi	<p>Cordon bleu 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 Steak sauce poivre légère Haricots verts – Pommes rissolées Tarte aux pommes</p>	<p>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 Duo de poisson à la fondue de poireaux Riz Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Emincé de poulet à la forestière Riz Liégeois vanille</p>	<p>Céleri à la rémoulade Pâtes à la carbonara Crème dessert au chocolat</p>
Mercredi				
Jeudi	<p>Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Camembert Fruit de saison</p>	<p>Boulettes à l'agneau Ratatouille - Semoule Fraidou Mousse au chocolat</p>	<p>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>
Vendredi	<p>Salade mêlée aux pommes Lasagne Fromage blanc sucré</p>	<p>Nuggets Pâtes sauce tomate Mimolette Fruit de saison</p>	<p>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.

