

4 composants



Du 3 au 7 décembre

Du 10 au 14 décembre

Du 17 au 21 décembre

Du 24 au 28 décembre

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

Mardi

Pâtes
A la bolognaise
Gouda
Fruit de saison

Carottes râpées au
citron
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

Mercredi

Jeudi

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

Repas à thème :
Tout chocolat

Poulet au chocolat
Frites – salade

Mimolette
Eclair chocolat

Cassoulet

fripons

Glace

Vendredi

Cordon bleu ketchup
Purée
Fraidou
Ananas au sirop

Bœuf
aux carottes
Pâtes
Edam
Banane crème
anglaise

Repas de Noël

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

