

Menus du 09/11 au 04/12/2020



09 au 13 novembre

16 au 20 novembre

23 au 27 novembre

30 au 04 décembre

Lundi

Potage aux asperges
Jambon grillé (SP : jambon de dinde) sauce champignons
Rata aux poireaux
Flan caramel

Potage à la tomate
Rôti de dinde sauce curry
Pommes de terre / Chou-fleur sauce blanche
Yaourt aux fruits

Potage aux navets et carottes
Carbonnade de bœuf
Pâtes
Duo de carottes
Mousse au chocolat

Mardi

Potage aux carottes
Lasagne pur bœuf
Fruit

Potage aux courgettes et poireaux
Boulettes de bœuf sauce tomate
Pâtes et fromage râpé
Fruit

Potage aux légumes
Filet de poulet sauce tomate
Purée de pommes de terre
Petits pois et carottes
Fruit

Mercredi

Jeudi

Potage cresson
Rôti de porc (SP : filet de poulet) sauce blanche
Pommes de terre / Choux de Bruxelles
Fruit

Potage aux brocolis et courgettes
Emincé de poulet sauce brune
Purée / Chou rouge aux pommes
Fruit

Potage au chou-fleur
Vol au vent aux champignons
Riz
Fruit

Potage au potiron
Saucisse de volaille
Pomme de terre
Haricots verts
Fruit

Vendredi

Potage au potiron
Filet de poisson sauce curry
Riz
Poêlée de légumes
Crème dessert

Potage aux pois
Cubes de poisson sauce citron - ciboulette
Céréales gourmandes
Ratatouille
Yaourt aromatisé

Potage aux carottes
Filet de poisson sauce citron
Boullghour / Brocolis
Yaourt sucré

Potage à la tomate
Nuggets de poisson sauce tartare
Riz / Epinards
Fromage frais

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.