

Menus du mois de novembre 2018

Scolaire 5 composants



| | 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>Carottes râpées Rôti de porc Gratin de chou-fleur Cantadou Crème dessert caramel</p> | <p>Salade mimosa Boulette de boeuf jus de viande Haricots verts – Pommes rissolées Yaourt aromatisé Biscuit</p> | <p>Betteraves rouges Sauté de bœuf purée Brie Fruit de saison</p> |
| Mardi | <p>Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière Riz Vache picon 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>Céleri à la rémoulade Pâtes à la carbonara Fromage râpé Crème dessert au chocolat</p> |
| Mercredi | / | / | / | / |
| Jeudi | <p>Salade mêlée aux pommes Lasagne Fromage blanc sucré Biscuit</p> | <p>Céleri rémoulade Boulettes à l'agneau Ratatouille - Semoule Fraidou Mousse au chocolat</p> | <p><u>Repas à thème : Chaud les Marrons</u> Salade composée aux noix Tarte automnale (potiron, châtaigne, noisette, champignons) Fromage Délicatesse crème de marron</p> | <p>Crêpe farcie Œufs durs sauce à la napolitaine Epinards - Riz Edam Salade de fruits frais</p> |
| Vendredi | <p>Macédoine de légumes Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – salade Camembert Fruit de saison</p> | <p>Toast fromager Duo de poissons à la fondue de poireaux Riz Petit suisse Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées à l'orange Filet de la marée sauce dieppoise Purée de légumes Gouda Liégeois vanille</p> | <p>Lentilles en salade Parmentier de poisson Salade Mimolette 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.

