

5 composants



	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 – Pommes de terre persillées Tome blanche Tarte chocolat	Toast au fromage poulet rôti Haricots verts et pommes vapeur Petit suisse Fruit de saison	Salade fromagère Hachis parmentier Petit suisse Fruit de saison	VACANCES	VACANCES
Mardi	Betteraves Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Chou rouge râpé aux pommes Filet de la marée sauce crème Julienne de légumes – Boulgour Yaourt aromatisé Biscuit	Potage Rôti de porc braisé Choux de Bruxelles et pommes vapeur Tome noire Flan au chocolat	VACANCES	VACANCES
Mercredi	/	/	/	VACANCES	VACANCES
Jeudi	Pizza Boulettes de bœuf Poêlée de légumes campagnarde Camembert Fruit de saison	<u>Repas à thème :</u> Tout chocolat Macédoine de légumes Poulet au chocolat Frites - salade Mimolette Crumble poire chocolat	Carottes râpées aiguillettes sauce provençale Ratatouille – Riz Fromage blanc sucré Biscuit	VACANCES	VACANCES
Vendredi	Concombres vinaigrette Filet de la marée aux crevettes Semoule Gouda Crème dessert caramel	Haricots verts en salade Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur Les fripons Eclair	Brocolis en salade Filet de la marée sauce aurore – Riz Mimolette Crème dessert vanille	VACANCES	VACANCES

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

