

Menus du mois d'Avril 2017

Restaurant Scolaires st MEDARD D'EYRANS



	Du 27 au 31 Mars 2017	Du 3 au 7 Avril 2017	Du 10 au 14 Avril 2017	Du 17 au 21 Avril 2017 ALSH	Du 24 au 28 Avril 2017 ALSH
Lundi	Emincé de porc aux poivrons Pommes sautées Cantafrais Fruit de saison Gouter : Compote biscuit	Toast fromager Rôti de bœuf Haricots verts Fruit de saison Gouter : Pain fromage	Carottes râpées Rôti de dinde Gratin de chou-fleur et pommes de terre Flan vanille Gouter : Compote	Férié	Emincé de dinde à la crème Courgettes braisées Les fripons Fruit de saison Gouter : Pain chocolat
Mardi	Carottes râpées Pâtes A la bolognaise Yaourt sucré Gouter : Pain chocolat	Sauté de volaille au curry Semoule Petit cotentin Cocktail de fruit Gouter : Barre bretonne fruit	Filet de la marée Ratatouille Edam Eclair chocolat Gouter : Pain Nutella	Salade Fromagère Roti de porc Purée Crème dessert caramel Gouter : Barre bretonne	Concombres Lasagne Au saumon Yaourt aromatisé Gouter : Pain confiture
Mercredi	Burger de veau au jus Salsifis persillés Camembert Fruit de saison Gouter : Moelleux et fruit	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce paprika Pommes noisette Liégeois saveur vanille Gouter : Pain Nutella	Burger de veau Pâtes Vache Picon Fruit de saison Gouter : Yaourt biscuit	Tomates vinaigrette Steak haché Frites Yaourt Gouter : Pain Nutella	Bœuf à la flamande Riz Gouda Cocktail de fruit Gouter : Viennoiserie jus de fruit
Jeudi	Escalope de volaille sauce poulette Jardinière de légumes Gouda (bio) Mousse au chocolat Gouter : Pain confiture	Repas à thème : Le Kenya Salade Kenya (salade tomate avocat crevettes) Maffé poulet Cocktail fruits exotiques Gouter pain confiture	Sauté de porc Purée Mimolette Fruit de saison Gouter : Pain fromage	Cordon bleu Pâtes sauce tomate Fraidou Fruit de saison Gouter : Compote biscuit	Carottes râpées Hachis Parmentier Tarte aux pommes Gouter : cake fruit
Vendredi	Salade aux 2 fromages Poisson meunière Courgettes Tarte au flan Gouter : Pain Nutella	Concombres persillés Pâtes Au poisson Petit suisse aux fruits Gouter : Madeleine fruit	Œuf mayonnaise Filet de poisson sauce citron Carottes Yaourt aromatisé Gouter : Pain chocolat	Salade coleslaw Filet de poisson sauce dieppoise Semoule Flan saveur vanille Gouter : Pain fromage	Chipolatas Pommes sautées Camembert Flan chocolat Gouter Pain Nutella

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.