

Menus du mois de Février 2018

Saint-Médard-d'Eyrans



Du 5 au 9 février 2018

Du 12 au 16 février 2018

Du 19 au 23 février 2018

Du 26 au 2 mars 2018

Du 5 au 9 mars 2018

Lundi

Saucisse
Pommes de terre et
salsifis
Tome blanche
Fruit de saison **bio.**

Gouter : Pain
chocolat

ALSH

Betterave
Rôti de bœuf
Haricots verts **bio.**
Fruit de saison

Gouter : Madeleine
fruit

ALSH

Beignet de poisson
Courgettes
Gouda
Fruit de saison
bio.

Gouter : Pain Nutella

Potage
Jambon braisé
Pommes sautées
Yaourt **bio.**

Gouter : Compote
biscuit

Longe de porc
Pâtes **bio.**
Mimolette
Fruit de saison

Gouter :
Viennoiserie jus de
fruit

Mardi

Salade mêlée **bio.**
Couscous boulette
d'agneau
Et ses légumes
Flan nappé caramel

Gouter : Barre
Bretonne fruit

Repas à thème :
Carnaval

Tomate déguisée
Omelette aux fines
herbes
Pâtes aux petits
légumes
Beignet

Gouter : Pain fromage

Salade fromagère **bio.**
Sauté de bœuf
Ragoût de légumes
(carottes,navets,poireaux,
haricots blancs)
Petit suisse aux fruits

Gouter : Compote biscuit

Filet de la marée
sauce bretonne
Endives braisées
Gouda **bio.**
Fruit de saison

Gouter : Pain
confiture

Betteraves
Poulet rôti
Petits pois carotte
bio.
Tarte au flan

Gouter : Pain
chocolat

Mercredi

Concombres
Boules bœuf
Aux champignons
Pâtes **bio.**
Fromage blanc sucré

Gouter : Pain confiture

Sauté de porc
Lentilles
Fraidou
Fruit de saison
bio.

Gouter : Cake fruit

Burger de veau
sauce chasseur
Pommes vapeur
Fripon
Fruit de saison
bio.

Gouter : Pain
fromage

Carottes râpées
bio.
Rôti de bœuf
Frites
Flan vanille

Gouter : Pâtisserie
jus de fruit

Filet de poissons
Printanière de
légumes
Camembert **bio.**
Fruit de saison

Gouter : Madeleine
fruit

Jeudi

Rôti de porc
Petits pois carotte
Edam **bio.**
Tarte à l'abricot

Gouter : Compote
biscuit

Potage
Parmentier
De saumon - salade
Yaourt **bio.**

Gouter : pain
chocolat

Repas Animation :
Les Jeux Olympiques

Salade d'hiver
(champignons,pomme,noix,
mâche,endives)

Tartiflette
Doonut's

Gouter : Pain chocolat

Toast au fromage
Poulet au curry
Jardinière de
légumes
Fruit de saison
bio.

Gouter : Pain Nutella

Concombres **bio.**
Steak haché
Haricots beurre
Crème dessert
savourer chocolat

Gouter : Pain
confiture

Vendredi

Céleri rémoulade
bio.
Filet de la marée
sauce nantua
Pommes vapeur
Liégeois au chocolat

Gouter : Pain Nutella

Friand fromage
Escalope de dinde à
la crème
Poêlée de légumes
Fruit de saison
bio.

Gouter : Pain
confiture

Poulet rôti
Pâtes **bio.**
Vache Picon
Fruit de saison

Gouter : Yaourt
biscuit

Boules agneau à la
ratatouille
Semoule **bio.**
Brie
Glace

Gouter : Pain
fromage

Pâté de campagne
Sauté de veau
Purée **bio.**
Cocktail de fruits

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

