

Menus du mois de Janvier 2018

Saint-Médard-d'Eyrans



	Du 8 au 12 janvier 2018	Du 15 au 19 janvier 2018	Du 22 au 26 janvier 2018	Du 29 au 2 février 2018
Lundi	<p>Betterave Burger de veau Pâtes bio, Compote</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail Escalope de poulet Poêlée de légumes bio, Riz au lait</p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>	<p>Pates Bolognaise Emmental bio, Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Potage Tranche de paleron sauce brune Haricots verts bio, Yaourt sucré</p> <p>Gouter : Viennoiserie jus de fruit</p>
Mardi	<p>Rôti de dinde Petits pois Camembert bio, Galette des rois</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>	<p>Omelette au fromage Pâtes bio, Edam Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Tomates mimosa Longe de porc au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre Yaourt bio, Gouter : Madeleine fruit</p>	<p>Meunière de colin Pommes de terre Tome noire Fruit de saison (bio)</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>
Mercredi	<p>Salade coleslaw Rôti de porc braisé Ratatouille Yaourt bio, Gouter : Pain confiture</p>	<p>Filet de la marée sauce crevettes courgette bio, Cabrette Crème dessert saveur vanille Gouter : Cake fruit</p>	<p>Cervelas obernois Haricots beurre Vache Picon Fruit de saison bio, Gouter : Pain fromage</p>	<p>Betterave Emincé de porc sauce forestière Riz bio, Mousse au chocolat Gouter : Pain Nutella</p>
Jeudi	<p>Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Petit cotentin Fruit de saison bio, Gouter : Compote biscuit</p>	<p><u>Repas à thème : les légumes anciens</u> Soupe de butternut Saucisse chipolatas Ecrasée de panais et pommes de terre gratinée Purée pomme-coing Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Carottes râpées bio, Bœuf braisé Pommes sautées Crème dessert saveur caramel Gouter : Compote biscuit</p>	<p>Salade bio, panachée (salade, céleri, pomme, citr on, ananas, mimolette) Brochette de dinde à la piperade Purée Crêpe Gouter : Yaourt biscuit</p>
Vendredi	<p>Bœuf Bourguignon Carottes bio, Tome blanche Flan saveur chocolat Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Salade mêlée Rôti de bœuf Frites Fruit de saison bio, Gouter : Pain confiture</p>	<p>Filet de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Gouda bio, Tarte aux pommes Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Lasagne Emmental bio, Cocktail de fruits Gouter : Pain fromage</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.

