

# Menus du mois de Mars/Avril 2018

**ST MEDARD D'EYRANS**



	Du 12 au 16 Mars 2018	Du 19 au 23 Mars 2018	Du 26 au 30 Mars 2018	Du 2 au 6 Avril 2018
Lundi	<p>Céleri ( BIO ) à la mimolette Jambon chaud sauce moutarde légère Pommes sautées Liégeois saveur chocolat Gouter : barre bretonne fruit</p>	<p>Macaronis (bio) Au saumon Tome grise Fruit de saison Gouter : pain nutella</p>	<p>Salade (bio)mélée Rôti de bœuf Frites Chanteneige Compote Gouter : cake fruit</p>	<p>Férial</p>
Mardi	<p>Filet de la marée bonne femme Julienne de légumes Tome blanche Fruit de saison (bio) Gouter : pain fromage</p>	<p>Crêpe au fromage Boeuf en daube carottes (bio) Crème dessert saveur vanille Gouter : madeleine fruit</p>	<p>Carottes râpées (bio) Chipolatas Pâtes (bio) Yaourt aromatisé Gouter : pain confiture</p>	<p>Betteraves rouges Steak haché Haricots verts (bio) Fromage blanc sucré Gouter : pain chocolat</p>
Mercredi	<p>Betteraves Rôti de bœuf Haricots beurre Yaourt sucré (bio) Gouter : pâtisserie jus de fruit</p>	<p>Omelette à la sévillane Poêlée de légumes (bio) Vache picon Flan nappé caramel Gouter : pain fromage</p>	<p>Saucisson sec Escalope de poulet Petits pois (bio) Liégeois saveur vanille Gouter : pain nutella</p>	<p>Rôti de dinde Brunoise Fripon Fruit de saison (bio) Gouter : madeleine fruit</p>
Jeudi	<p><u>Repas à thème : 100% vert</u> Concombres ciboulette Lasagne ricotta épinards chèvre Salade verte Crème dessert saveur pistache Gouter : pain chocolat</p>	<p>Tomates Rôti de porc Haricots verts (bio) Eclair au chocolat Gouter : pain chocolat</p>	<p><u>Repas à thème : Pâques</u> Œuf mayonnaise Boulettes d'agneau à la ratatouille Semoule Nid de Paques Gouter : compote biscuit</p>	<p>Poisson meunière Pommes vapeur Camembert (bio) Mousse au chocolat Gouter : pain confiture</p>
Vendredi	<p>Burger de veau sauce charcutière Pommes rissolées Gouda (bio) Fruit de saison Gouter : pain confiture</p>	<p>Sauté de volaille aux petits légumes Cœurs de blé Emmental (bio) Cocktail de fruit Gouter : yaourt biscuit</p>	<p>Filet de la marée sauce citronnée Fondue de poireaux Mimolette Fruit de saison (bio) Gouter : pain fromage</p>	<p>Toast chaud au fromage Emincé de porc Pâtes (bio) Fruit de saison Gouter : pain nutella</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.