

Menus du mois de Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE ST. MEDARD D'EYRANS



4 au 8 septembre 2017


11 au 15 septembre 2017


18 au 22 septembre 2017


23 au 29 septembre 2017


Lundi

Bonne rentrée !


Steak haché
Pommes rissolées
Gouda 
Glace
Gouter : Pain Nutella


Sauté de porc aux olives
Purée
Brie
Fruit de saison 
Gouter : Barre bretonne fruit


Concombres
Paupiette de veau sauce
chasseur
Ebly aux petits légumes
Yaourt 
Gouter : Pain chocolat


Salade de tomates 
Jambon braisé
Epinards
Crème dessert saveur
caramel
Gouter : Compote biscuit

Mardi


Concombres 
Escalope de volaille à la
crème
Poêlée de champignons -
Boullgour
Crème dessert saveur vanille
Gouter : Compote biscuit


Salade de tomates
Bœuf au paprika
Pâtes 
Fromage blanc aux fruits
Gouter : Pain confiture


Céleri rémoulade 
Poulet rôti
Haricots verts
Ile flottante
Gouter : Viennoiserie jus de
fruit


Concombres 
Rôti de bœuf
Frites
Fruit de saison
Gouter : Pain fromage

Mercredi


Omelette au fromage
Pâtes 
Mimolette
Fruit de saison
Gouter : Pain fromage


Melon
Filet de poisson -
Gratin de courgettes  et
pommes de terre
Flan nappé caramel
Gouter : Cake fruit

Rôti de porc
Lentilles
Tome blanche
Fruit de saison 
Gouter : Pain confiture

Betteraves 
Emincé de dinde au basilic
Brunoise
Yaourt sucré
Gouter : Pain chocolat


Jeudi

Carottes râpées au citron
Poisson et Riz
Façon paëlla
Yaourt sucré 
Gouter : Madeleine fruit


Saucisse chipolatas
Ratatouille
Gouda
Fruit de saison 
Gouter : Pain Nutella


Repas à thème : La Corée


Salade de carottes cuites
épicées (ail, cumin, persil)
Nouilles au bœuf
Et aux légumes (Japchae)
Litchi au sirop
Gouter : Barre bretonne fruit


Toast au fromage
Filet de poisson sauce
espagnole
Brocolis – P.D.T.
Fruit de saison 
Gouter : Pain confiture

Vendredi

Pâtes 
A la carbonara
Vache Picon
Fruit de saison
Gouter : Pain chocolat

Salade  fromagère
Rôti de dinde
Haricots beurre
Eclair au chocolat
Gouter : Pain fromage

Filet de poisson meunière
Pommes vapeur
Camembert 
Cocktail de fruits
Gouter : Pain Nutella

Couscous boulette d'agneau
Et sa garniture
Edam 
Mousse au chocolat
Gouter : Yaourt biscuit

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.