

# Menus du mois de Mai 2017

## ST MEDARD D'EYRANS



	Du 1 au 5 Mai 2017	Du 8 au 12 Mai 2017	Du 15 au 19 Mai 2017	Du 22 au 26 Mai 2017	Du 29 mai au 3 juin 2017
Lundi			Poisson meunière Carottes Croc'lait Fruit de saison Gouter : Madeleine fruit	Emincé de dinde à la crème Pâtes Edam Fruit de saison Gouter : Cake fruit	Carottes râpées Rôti de porc au jus Gratin de courgettes et pommes de terre Glace Gouter : Pain chocolat
Mardi	Carottes râpées Rôti de bœuf Pommes rissolées Yaourt sucré Gouter : Pain fromage	Filet de la marée sauce hollandaise Riz Tome grise Fruit de saison Gouter : pain confiture	Salade fromagère Sauté de porc Haricots verts Grillé abricot Gouter : Pain chocolat	Melon Sauté de bœuf sauce provençale Purée Yaourt Gouter : Pain fromage	Filet de la marée sauce parisienne Semoule <sup>BIO</sup> Tome blanche Donut au sucre Gouter : yaourt biscuit
Mercredi	Concombres vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière Pâtes Crème dessert caramel Gouter : madeleine fruit	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à l'estragon Pommes sautées Petit suisse aux fruits Gouter : pain Nutella	Mijoté de bœuf façon bourguignon Purée Mimolette Fruit de saison Gouter : Compote biscuit	Toast au fromage Filet de poisson sauce dieppoise Haricots beurre Fruit de saison  (bio) Gouter : Pâtisserie jus de fruit	Escalope de volaille Pâtes Fripon Fruit de saison Gouter : Pain confiture
Jeudi	Omelette au p.d.t. Salade Emmental Fruit de saison Gouter : pain chocolat	Tomates basilic Steak haché Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse chocolat Gouter : Barre bretonne fruit	<u>Repas à thème : Le Chili</u> Salade chilienne Chili con carné Riz Ananas aux épices Gouter : Pain confiture		Macédoine de légumes Bœuf au paprika Frites Yaourt Gouter : Barre bretonne fruit
Vendredi	Poulet rôtis Petits pois carottes Gouda Eclair chocolat Gouter : Compote biscuit	Spaghettis A la carbonara Chanteneige Fruit de saison Gouter : Pain fromage	Concombres Saucisse chipolatas Ratatouille Flan nappé caramel Gouter : Pain Nutella		Tomate farcie Riz Camembert Fruit de saison 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.