

# Menus du mois de novembre 2017

## Restaurant scolaire ST MEDARD D'EYRANS



	Du 6 au 10 novembre	Du 13 au 17 novembre	Du 20 au 24 novembre	Du 27 au 1 décembre
Lundi	<p>Jambon braisé Carottes persillées Mimolette Fruit de saison <b>bio.</b></p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>	<p>Potage de légumes <b>bio.</b> Rôti de porc Gratin de chou-fleur et pdt Crème dessert caramel</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Salade mimosa Rôti de bœuf Haricots verts <b>bio.</b> Yaourt aromatisé</p> <p>Gouter : Compote biscuit</p>	<p>Sauté de bœuf Frites Camembert <b>bio.</b> Compote</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>
Mardi	<p>Concombres Omelette <b>bio.</b> P.d.t. rissolées Flan nappé caramel</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Toast fromager Duo de poisson à la fondue de poireaux Riz <b>bio.</b> Fruit de saison</p> <p>Gouter : Yaourt biscuit</p>	<p>Carottes râpées <b>bio.</b> Filet de la marée sauce dieppoise Purée de potiron Liégeois vanille</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Taboulé Emincé de volaille crème Brunoise de légumes Yaourt <b>bio.</b></p> <p>Gouter : Pain fromage</p>
Mercredi	<p>Salade coleslaw Emincé de poulet à la forestière Riz <b>bio.</b> Crème dessert chocolat</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Blanquette de volaille et ses légumes Edam <b>bio.</b> Tarte aux pommes</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>	<p>Burger de veau sauce échalotes Petits pois à la française Chanteneige Fruit de saison <b>bio.</b></p> <p>Gouter : pain chocolat</p>	<p>Céleri à la rémoulade Pâtes <b>bio.</b> carbonara Yaourt sucré</p> <p>Gouter : Compote biscuit</p>
Jeudi	<p>Poisson meunière Haricots beurre Camembert <b>bio.</b> Fruit de saison</p> <p>Gouter : Compote biscuit</p>	<p>Boulettes à l'agneau Ratatouille Semoule <b>bio.</b> Fraidou Mousse au chocolat</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p><u>Repas à thème : l'Italie</u> Tomates mozzarella et basilic Pastaciutta (pennes, bœuf, parmesan) Tiramisu Gouter : Cake fruit</p>	<p>Poulet chasseur Carottes <b>bio.</b> Edam Cocktail de fruits</p> <p>Gouter : pain chocolat</p>
Vendredi	<p>Salade mêlée aux pommes Lasagne <b>bio.</b> Fromage blanc sucré Gouter : Pain fromage</p>	<p>Nuggets Pâtes Gouda Fruit de saison <b>bio.</b></p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Gratin endives au jambon Petit cotentin ail et fine herbe Fruit de saison <b>bio.</b> Gouter : Pain confiture</p>	<p>Potage légumes Parmentier de poisson Fromage blanc <b>bio.</b></p> <p>Gouter : Viennoiserie jus de fruit</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.

