

# Menus du mois de Octobre 2017

## RESTAURANT SCOLAIRE ST MEDARD d'eyrans

Fait  
maison !

Semaine du goût : «

	2 au 6 Octobre 2017	<u>A la soupe</u> 9 au 13 Octobre 2017	16 au 20 Octobre 2017	23 au 27 Octobre 2017 ALSH	30 au 3 Novembre 2017 ALSH
Lundi	<p>Pâtes </p> <p>A la bolognaise St Paulin Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Soupe de courges et kiri Pilons de poulet Chou-fleur et pommes de terre sautées Yaourt </p> <p>Gouter : Compote biscuit</p>	<p>Steak haché (mayo) Frites Cantadou Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Salade coleslaw Nuggets Pâtes </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>	<p>Filet de la marée Piperade Vache Picon Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>
Mardi	<p>Salami Filet de poisson sauce dieppoise Fondue de poireaux Yaourt </p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Burger de veau sauce forestière Pâtes </p> <p>Tome noire Abricot au sirop</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Fricassée de volaille à la crème Riz Petit suisse aux fruits</p> <p>Gouter : Cake fruit</p>	<p>Salade </p> <p>Fromagère Endives au jambon Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Bœuf aux carottes Pommes vapeur Crème dessert saveur vanille</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>
Mercredi	<p>Omelette </p> <p>Pommes sautées Mimolette Compote</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>	<p>Soupe tomate et vermicelles Rôti de bœuf Purée </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Toast au fromage Roti de porc au jus Salsifis braisés et pommes de terre </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Paupiette de veau Pommes rissolées Gouda </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Gouter : Viennoiserie jus de fruit</p>	<p>Féried</p>
Jeudi	<p>Bœuf À la provençale Riz </p> <p>Cantafrais Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Soupe de légumes Roti de porc Haricots vert </p> <p>Camembert Tarte aux pommes</p> <p>Gouter : Yaourt biscuit</p>	<p><u>Repas à thème : La Tunisie</u></p> <p>Salade tunisienne (concombre,tomate,persil,olive,poi vron,pomme,menthe,oignon) Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches M'halbiya (riz au lait amande)</p> <p>Gouter :Comote biscuit</p>	<p>Concombres </p> <p>Risotto Aux poissons Flan nappé Caramel</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Escalope de dinde Pâtes sauce tomate Mimolette Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain fromage</p>
Vendredi	<p>Concombres </p> <p>Chipolatas Lentilles Flan saveur vanille</p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>	<p>Soupe de carottes au curry Filet de poisson sauce nantua Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé Gouter : Pain fromage</p>	<p>Poisson meunière Haricots verts Petit cotentin Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Rôti de dindonneau Purée Chanteneige Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Potage Saucisse Pommes sautées Fromage blanc </p> <p>Gouter : Pain chocolat</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.