

Menus du mois d'Avril 2018

LOCAL
et de
SAISON

Restaurant Scolaires de ST MEDARD D'EYRANS



Du 9 au 13 Avril 2018

Du 16 au 20 Avril 2018

Du 23 au 27 Avril 2018

Du 30 au 4 Mai 2018

Lundi

CLSH

Céleri rémoulade
Rôti de bœuf
Petits pois *bio.*
Flan saveur chocolat

Gouter : Barre bretonne fruit

CLSH

Carottes râpées *bio.*
Rôti de dinde
Lentilles
Liégeois chocolat

Gouter : Pain Nutella

Emincé de dinde à la crème
Riz *bio.*
Gouda
Fruit de saison

Gouter : Pain chocolat

Chipolatas
Lentilles *bio.*
Mimolette
Crème dessert saveur caramel

Gouter : Pain confiture

Mardi

Sauté de volaille au curry
Poêlée de légumes
Petit cotentin
Fruit de saison *bio.*

Gouter : Pain fromage

Poisson meunière
Piperade
Carré croc'lait
Fruit de saison *bio.*

Gouter : Compote biscuit

Salade coleslaw
Cordon bleu
Pâtes *bio.*
Petit suisse aux fruits

Gouter : Pain Nutella

férié

Mercredi

Concombres
Burger de veau sauce au
paprika
Pâtes *bio.*
Crème dessert saveur vanille

Gouter : Madeleine fruit

Salami
Sauté de bœuf
Poêlée de légumes
Yaourt *bio.*

Gouter : Pain fromage

Omelette à l'espagnol
Salade verte *bio.*
Fripon
Fruit de saison

Gouter : Yaourt biscuit

Tortis *bio.*
à la bolognaise
Tome blanche
Compote

Gouter : Pain confiture

Jeudi

Poulet rôti
Frites
Edam *bio.*
Fruit de saison

Gouter : Pain chocolat

Repas Animation : Développement Durable



Duo de crudités
Sauté de porc
Purée

Etal de fruits
Gouter : cake fruit

Tomates vinaigrette *bio.*
Burger de veau
Pommes sautées
Fromage blanc sucré

Gouter : Pain fromage

Carottes râpées *bio.*
Parmentier
De poisson gratiné
Beignet

Gouter : Madeleine fruit

Vendredi

Filet de la marée sauce
crevette
Riz pilaf *bio.*
Fraidou
Tarte aux pommes

Gouter : Pain confiture

Repas pizza
Salade composée (bio)
Glace et biscuit
Gouter : pain chocolat

Filet de poisson sauce
dieppoise
Semoule *bio.*
Emmental
Fruit de saison

Gouter : Barre bretonne fruit

Quiche lorraine
Rôti de bœuf
Haricots verts *bio.*
Cocktail de fruits

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.