

# Menus du mois de Mai 2018

## Restaurant scolaire ST MEDARD D'EYRANS



Du 7 au 11 Mai 2018

Du 14 au 18 Mai 2018

Du 21 au 25 Mai 2018

Du 28 mai au 1 Juin 2018

Lundi

Poulet rôti  
Petits pois carotte  
Gouda **bio.**  
Eclair  
Gouter : Pain fromage

Poisson meunière  
Pommes vapeur  
Croc'lait  
Fruit de saison **bio.**  
Gouter : Pain confiture

Férié

Carottes râpées **bio.**  
Sauté de porc au jus  
Gratin de chou-fleur et  
pommes de terre  
Glace  
Gouter : Pain fromage

Mardi

Férié

Salade **bio.** fromagère  
Longe de porc  
Jardinière de légumes  
Grillé abricot  
Gouter : Madeleine fruit

Melon  
Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Yaourt **bio.**  
Gouter : Pain chocolat

Omelette aux champignons  
Pâtes **bio.**  
Fripon  
Fruit de saison  
Gouter : Yaourt biscuit

Mercredi

Betteraves **bio.**  
Filet de poisson pané  
Haricots verts  
Petit suisse aux fruits  
Gouter : Pain chocolat

Mijoté de bœuf façon  
bourguignonne  
Purée de carottes  
Coulommiers  
Fruit de saison **bio.**  
Gouter : Pain Nutella

Friand au fromage  
Jambon braisé  
Pâtes **bio.**  
Fruit de saison  
Gouter : Pâtisserie jus de  
fruit

Filet de la marée sauce  
parisienne  
Poêlée de légumes **bio.**  
Tome blanche  
Donut au sucre  
Gouter : Cake fruit

Jeudi

Férié

Céleri rémoulade **bio.**  
Aiguillette de poulet sauce  
crème  
Courgettes tomates  
Fromage blanc vanille  
Gouter : Barre bretonne  
fruit

Repas à thème : Produits de  
la mer  
Pêche au thon  
Gratin de poisson et de fruits  
mers  
Riz – Brunoise  
Ile flottante  
Gouter : Pain confiture

Macédoine de légumes  
Bœuf au paprika  
Frites  
Yaourt **bio.**  
Gouter : Pain chocolat

Vendredi

Spaghettis  
A la carbonara  
Chanteneige  
Fruit de saison **bio.**  
Gouter : Compote biscuit

Concombres **bio.**  
Saucisse chipolatas  
Pommes sautées  
Flan saveur caramel  
Gouter : Pain fromage

Emincé de dinde sauce curry  
Printanière de légumes  
Edam **bio.**  
Fruit de saison  
Gouter : Compote biscuit

Tomate farcie  
Riz **bio.**  
Camembert  
Fruit de saison  
Gouter : Pain confiture

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.