

Menus du mois de Juin 2018

Restaurant Scolaire ST MEDARD D'EYRANS



	Du 4 au 8 Juin 2018	Du 11 au 15 Juin 2018	Du 18 au 22 Juin 2018	Du 25 au 29 Juin 2018	Du 2 au 6 Juillet 2018
Lundi	<p>Melon Burger de veau Pâtes Bio. Crème dessert chocolat</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Daube de bœuf aux olives Pâtes Bio. Edam Fruit de saison</p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>	<p>Pâtes A la bolognaise Emmental Bio. Cocktail de fruits</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Filet de poisson pané Pommes vapeur Fraidou Fruit de saison Bio.</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Friand fromage Escalope de poulet sauce brune Haricots verts Bio. Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>
Mardi	<p>Carottes râpées Bio. Rôti de bœuf Haricots verts Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Salade Bio. Fromagère Escalope de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Nuggets Carottes Bio. Brie Fruit de saison</p> <p>Gouter : Viennoiserie jus de fruit</p>	<p>Sauté de porc aigre doux Brocolis Edam Bio. Millefeuille</p> <p>Gouter : Compote hiscuit</p>	<p>Hachis Parmentier Salade Bio. Gouda Compote</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade de tomates Bio. Cordon bleu Petits pois carotte Flan saveur vanille</p> <p>Gouter : compote biscuit</p>	<p>Emincé de porc Epinards Petit cotentin Fruit de saison Bio.</p> <p>Gouter : Cake fruit</p>	<p>Melon Rôti de bœuf Gratin de courgettes Bio. Liégeois saveur vanille</p> <p>Gouter : pain nutella</p>	<p>Carottes râpées Bio. Burger de veau Pâtes Crème dessert saveur caramel</p> <p>Gouter : Pain</p>	<p>Tomates vinaigrette Filet de la marée sauce citron Riz Bio. Donut's</p> <p>Gouter : Yaourt hiscuit</p>
Jeudi	<p>Concombres bulgare Pennes Au saumon Yaourt Bio.</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Poisson à la provençale Riz Bio. Pyrénées Glace</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Repas à thème : Fraich'attitude Salade de tomates mozzarella Filet de poisson à la fondue de poivrons Semoule Etal de fruits d'été</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>	<p> Saucisse friterie Frites mayo Le fripon Glace Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Melon Omelette au fromage Pâtes Bio. Liégeois chocolat</p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>
Vendredi	<p>Jambon braisé Frites Mimolette Fruit de saison Bio.</p> <p>Gouter : madeleine fruit</p>	<p>Carottes râpées Bio. Steak haché Pommes campagnardes Flan nappé caramel</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Poulet Poêlée de légumes Bio. Chanteneige Tarte aux pommes</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Pastèque Couscous boulette d'agneau et sa garniture Yaourt Bio.</p> <p>Gouter : Cake fruit</p>	<p>Salade Bio. mêlée Cheeseburger Frites Glace</p> <p>Gouter : pain confiture</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.