

# Menus du mois de Septembre 2018

## ST MEDARD D'EYRANS



3 au 7 septembre 2018

10 au 14 septembre 2018

17 au 21 septembre 2018

24 au 28 septembre 2018

Lundi

### Bonne rentrée !

Boulettes de bœuf sauce tomate  
Pommes rissolées  
Gouda **bio.**  
Compote

Gouter : Pain chocolat

Sauté de volaille aux olives  
Purée  
Brie  
Fruit de saison **bio.**

Gouter : Pain confiture

Rôti de porc  
Purée st germain  
Tome blanche  
Fruit de saison **bio.**

Gouter : Madeleine fruit

Salade de tomates **bio.**  
Jambon braisé  
Epinards  
Crème dessert saveur caramel

Gouter : Pain fromage

Mardi

Concombres **bio.**  
Escalope de volaille à la crème  
Poêlée de légumes  
Crème dessert saveur vanille

Gouter : Pain fromage

Melon  
Saucisse chipolatas  
Ratatouille  
Yaourt **bio.**

Gouter : Barre bretonne fruit

Céleri rémoulade **bio.**  
Poulet rôti  
Petits pois  
Ile flottante

Gouter : Pain Nutella

Carotte râpées **bio.**

Rôti de bœuf  
Frites  
Fruit de saison

Gouter : Viennoiserie jus de fruit

Mercredi

Omelette aux p.d.t.  
Salade **bio.**  
Mimolette  
Fruit de saison

Gouter : madeleine fruit

Salade de tomates **bio.**  
Filet de poisson  
Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
Flan nappé caramel

Gouter : Pain chocolat

Concombres **bio.**  
Burger de veau sauce chasseur  
Blé  
Yaourt aromatisé

Gouter : Compote biscuit

Betteraves **bio.**  
Emincé de dinde au curry  
Riz  
Yaourt sucré

Gouter : Pain Nutella

Jeudi

Carottes râpées  
Filet de poisson sauce citron  
Riz **bio.**  
Glace

Gouter : Pain Nutella

Bœuf au paprika  
Pâtes **bio.**  
Gouda  
Fruit de saison

Gouter : Cake fruit

Saucisson sec  
Bœuf sauce brune  
Carottes **bio.**  
Poire au sirop

Gouter : Pain confiture

Quiche Lorraine  
Filet de poisson meunière  
Brocolis  
Fruit de saison **bio.** (bio)

Gouter : Yaourt biscuit

Vendredi

Pâtes **bio.**  
A la carbonara  
Vache Picon  
Fruit de saison

Gouter : Compote biscuit

Salade **bio.** fromagère  
Rôti de dinde  
Haricots beurre  
Eclair au chocolat

Gouter : Pain fromage

Lasagne **bio.**  
Salade  
Brie  
Cocktail de fruits

Gouter : Pain chocolat

Couscous boulette d'agneau  
Et sa garniture  
Edam **bio.**  
Mousse au chocolat

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.