

Menus du mois d'Octobre 2018

RESTAURANT Scolaire ST MEDARD D'EYRANS



Semaine du goût : «

La Carotte sous

toutes ses formes »
8 au 12 Octobre 2018

	1 au 5 Octobre 2018	15 au 19 Octobre 2018	22 au 26 Octobre 2018 ALSH	29 au 3 Novembre 2018 ALSH	
Lundi	<p>Pâtes  A la bolognaise St Paulin Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Soupe de carottes, lait de coco, curcuma Pilons de poulet Gratin de potiron et pommes de terre Crème dessert saveur caramel Gouter : Barre bretonne fruit</p> 	<p>Steak haché Gratin Dauphinois Cantadou Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Salade fromagère Nuggets sauce tomate Pâtes  Liégeois saveur vanille</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Filet de la marée Piperade Semoule  Vache Picon Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>
Mardi	<p>Salami Filet de poisson A la fondue de poireaux – Boulgour Fromage blanc </p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p>Tarte salée carottes, raisins, jambon, crème curry Salade verte Tome noire Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Tomates mimosa Fricassée de volaille à la crème Julienne de légumes Yaourt (bio)</p> <p>Gouter : Pâtisserie jus de fruit</p>	<p>Gratin d'endives au jambon Coulommiers Fruit de saison </p> <p>Gouter : Cake fruit</p>	<p>Céleri rémoulade Bœuf aux carottes Pommes de terre Yaourt </p> <p>Gouter : Barre bretonne fruit</p>
Mercredi	<p>Omelette aux p.d.t. Salade  Mimolette Compote</p> <p>Gouter : Cake fruit</p>	<p>Jus de carottes au yaourt Rôti de bœuf Petits pois Liégeois au chocolat</p> <p>Gouter : Compote biscuit</p> 	<p>Friand au fromage Roti de porc au jus Salsifis braisés et pommes de terre Fruit de saison </p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Paupiette de veau Pommes sautées Gouda  Beignet au chocolat</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Escalope de dinde Pâtes Edam  Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>
Jeudi	<p>Bœuf à la provençale Riz  Cantafrais Fruit de saison</p> <p>Gouter : Pain Nutella</p>	<p>Mei-meio de carottes râpées de couleurs Burger de veau sauce forestière Pâtes Yaourt aromatisé</p> <p>Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Bœuf goulash Haricots verts  Petit cotentin Fruit de saison</p> <p>Gouter : Yaourt biscuit</p>	<p>Concombres  Fricassée de poisson Epinards Flan nappé Caramel</p> <p>Gouter : Pain confiture</p>	<p>Férié</p>
Vendredi	<p>Concombres Chipolatas Haricots verts  Flan saveur vanille</p> <p>Gouter : Madeleine fruit</p>	<p>Filet de poisson sauce nantua Carottes sautées Camembert Tarte aux pommes</p> <p>Gouter : Pain fromage</p>	<p> Repas à thème : So British Salade coleslaw Fish and Chips Crème anglaise Gouter : Pain chocolat</p>	<p>Rôti de dindonneau Purée Chanteneige Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes  Saucisse Pommes sautées Fromage blanc aux fruits</p> <p>Gouter : Pain Nutella</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.