

Menus du mois de novembre 2018

RESTAURANT SCOLAIRE ST MEDARD D'EYRANS



Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi


Du 5 au 8 novembre

Jambon grill
Purée
Gouda 
Fruit de saison
Gouter : Compote
biscuit

Du 12 au 16 novembre

Potage de légumes
Rôti de porc
Gratin de chou-fleur
et pdt
Yaourt 
Gouter : Pain Nutella


Du 19 au 23 novembre

Saucisson sec
Rôti de bœuf
Haricots verts 
Yaourt aromatisé
Gouter : Compote
biscuit

Du 26 au 30 novembre

Sauté de bœuf
Frites
Brie
Fruit de saison 
Gouter : Pain
chocolat


Concombres
Omelette 
sévillane
Frites
Flan nappé caramel
Gouter : Pain
confiture

Pizza
Duo de poisson à la
fondue de poireaux
Riz 
Fruit de saison
Gouter : Barre
bretonne fruit


Carottes râpées 
Filet de la marée
sauce dieppoise
Purée de potiron
Liégeois vanille
Gouter : Pain fromage


Céleri à la
rémoulade
Pâtes 
À la carbonara
Crème dessert au
chocolat
Gouter : Pain
fromage


Salade coleslaw
Emincé de dinde
forestière
Riz 
Crème dessert
praliné
Gouter : Madeleine
fruit

Steak haché
Haricots verts 
Carré croc'lait
Tarte aux pommes
Gouter : Pain
confiture

Burger de veau
Petits pois Carottes
Chanteneige
Fruit de saison 
Gouter : Pain Nutella

Soupe à la tomate
Emincé de volaille
Brunoise de
légumes
Yaourt 
Gouter : Madeleine
fruit

Poisson meunière
Pommes vapeur
Camembert 
Fruit de saison
Gouter : pain
chocolat


Boulettes à l'agneau
Ratatouille –
Semoule 
Fraidou
Mousse au chocolat
Gouter : cake fruit


Repas à thème : Chaud les
Marrons
Salade fromagère et noix
Hachi Parmentier aux
potimarrons
Fromage blanc
Gouter : Pain confiture

Œufs durs sauce
napolitaine
Riz 
Edam
Cocktail de fruits
Gouter : Viennoiserie
jus de fruit

Salade mêlée aux
pommes
Lasagne 
Fromage blanc
sucré
Gouter : Pain
fromage

Nuggets
Pâtes sauce tomate
Mimolette
Fruit de saison 
Gouter : Pain
chocolat

Gratin d'endives au
jambon
emmental 
Beignet aux
pommes
Gouter : Yaourt biscuit

Potage légumes

Parmentier de
poisson
Salade
Fromage blanc
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.

