

# Menus du mois de Décembre 2018

## Saint-Médard-d'Eyrans



Du 3 au 7 décembre

Du 10 au 14 décembre

Du 17 au 21 décembre

Du 24 au 28 décembre

Du 31 décembre au 4 janvier

Lundi

Carottes râpées

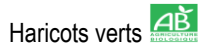


Rôti de dinde  
Lentilles

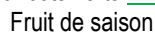
Tarte chocolat

Gouter : Barre bretonne fruit

Toast au fromage  
Steak haché



Haricots verts



Fruit de saison

Gouter : Pain Nutella



Salade fromagère  
Hachis  
Parmentier  
Fruit de saison

Gouter : Pain fromage

Mardi



Pâtes A la bolognaise  
Gouda  
Fruit de saison

Gouter : Pain confiture

Chou rouge râpé  
aux pommes  
Filet de la marée  
sauce citron



Riz

Yaourt aromatisé

Gouter : Madeleine fruit

Repas de Noël

Gouter : Pain Nutella

Mercredi

Concombres  
Filet de la marée aux  
crevettes  
Semoule



Yaourt

Gouter : Cake fruit

Cassoulet  
Edam



Cocktail de fruits

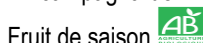
Gouter : Pain confiture

Consommé aux  
vermicelles  
Roti de bœuf  
frites  
Miroir chocolat

Gouter : Compote biscuit

Jeudi

Pizza fromage  
Rôti de bœuf  
Poêlée de légumes  
campagnarde



Fruit de saison

Gouter : Pain chocolat

Poulet  
Frites



Mimolette

Poire au sirop

Gouter : Yaourt biscuit

Carottes râpées



Filet de la marée  
sauce provençale  
Riz  
Fromage blanc  
sucré

Gouter : Pain confiture

Vendredi

Cordon bleu  
Purée  
Fraidou  
Fruit de saison



Gouter : Pain fromage

Bœuf  
Aux carottes



Pâtes

Edam  
Flan vanille

Gouter : Pain chocolat

Rôti de porc braisé  
Choux de Bruxelles et  
pommes vapeur  
Emmental  
Flan au chocolat

Gouter : Madeleine fruit

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

