

Menus du mois de Décembre 2021

4 composants



Du 29 nov au 03 déc

Du 6 au 10 décembre

Du 13 au 17 décembre

Lundi

BIO

Betteraves
Pâtes
A la bolognaise
Yaourt
régime sv sp
bolognaise soja

Couscous et sa
garniture
Chanteneige
Fruit de saison
régime sv sp
poisson pané

Repas de Noël

Coquille de thon
Suprême de volaille
Sauce forestière
Pdt Duchesse
Duo de haricots
Fromage
buche de Noël
Régime sv sp
paupiette de saumon

Mardi

Salades fromagère
Bœuf bourguignon
Frites
Fruit de saison
régime sv sp
poisson

Potage
Filet de la marée
sauce aurore
Brocolis – Riz
Crème dessert
vanille

VEGETARIEN

Chili sin carné
Ebly
fromage
yaourt

Mercredi

Jeudi

VEGETARIEN

Potage
Pizza fromage
Salade
Fruit de saison

Pilon de Poulet
Frites - salade
Fromage
Fruit de saison
régime sv sp friand
fromage

Burger de veau
sauce brune
Gratin dauphinois –
salade
Camembert
Fruit de saison
Régime sv sp
poisson

Vendredi

Cordon bleu
Carottes purée
Fromage
Yaourt régime crêpe
fromage

VEGETARIEN

Omelette
Pâtes
Edam
Yaourt

BIO

Carotte rapées
Boule de bœuf
Ratatouille
Semoule
Yaourt nature
Régime sv sp omelette

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

