

Menus du mois de juillet 2020

Scolaires 4 composants



Du 06 au 10 juillet

Du 13 au 17 juillet

Du 20 au 24 juillet

Du 27 au 31 juillet

Lundi

Burger de veau
sauce poivre
pdt petit pois
fromage
fruit

BIO

Pate bolognaise
fromage
yaourt

Concombre a la crème
Lasagne
salade
fruit

Friand fromage
Emincé de volaille à la crème
de champignons
Riz
Fruit

Mardi

VEGETARIEN

Omelette
frites
salade
fromage
Yaourt

**FETE
NATIONALE**

VEGETARIEN

Chili sin carné
Riz
Fromage
Yaourt

Burger de veau
sauce poivre
frites
salade
fromage
yaourt

Mercredi

Concombre ciboulette
Cordon bleu
Pâtes sauce tomate
Fruit

Filet de poulet
marengo
riz ratatouille
vache picon
fruit

Cheeseburger
frite
mayonnaise ketchup
glace

Betterave
rôti de porc
sauce brune
pomme noisette
haricots vert
compote

Jeudi

Kebab
frites salade tomates
sauce pita
chanteneige
Yaourt aux fruit

Céleri rave
saucisse
ketchup mayonnaise
frite salade
glace

Salade de tomate
pesca sauce tartare
Pomme vapeur
piperade
tarte flan

VEGETARIEN

Nuggets végétales
Petits pois carottes
Fromage
Yaourt sucré

Vendredi

Carotte râpée
filet de colin
sauce aurore
semoule brocolis
glace

BARBECUE

BIO

Boulette de bœuf
semoule
ratatouille
edam
Fruit

Omelette
semoule
ratatouille
fromage
glace

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.