

# Menus du mois de AOUT 2020

## Scolaires 4 composants



Du 03 au 07 Aout

Du 10 au 14 Aout

Du 17 au 21 Aout

Lundi

Burger de veau  
sauce poivre  
pdt petit pois  
fromage  
fruit

**BIO**

Pate bolognaise  
fromage  
yaourt

Concombre a la crème  
Lasagne  
salade  
fruit

Mardi

**VEGETARIEN**

Omelette  
frites  
salade  
fromage  
Yaourt

Omelette  
semoule  
ratatouille  
fromage  
Yaourt

**VEGETARIEN**

Chili sin carné  
Riz  
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

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

Vendredi

Carotte râpée  
filet de colin  
sauce aurore  
semoule brocolis  
glace

**BARBECUE**

**BIO**

Boulette de bœuf  
semoule  
ratatouille  
edam  
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.