

Menus du mois de Septembre 2019

ÉCOLE NOTRE DAME



	Du 02/09 au 06/09/2019	Du 09/09 au 13/09/2019	Du 16/09 au 20/09/2019	Du 23/09 au 28/09/2019
Lundi	Betteraves en salade Médaillon de merlu sauce ciboulette Riz créole Edam Fruit de saison	Céleris rémoulade Chili con carne Brie Fruit de saison	Rosette/œuf dur Steak de veau chasseur Macaronis Yaourt sucré Banane	Betterave en salade Sauté de volaille Tortis Camembert Fruits de saison
Mardi	Salade verte Longe de porc Sauce forestière Haricot blanc Camembert Clafouti	Concombre en salade Paupiette de veau à l'italienne Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit de saison	Chou râpé Saucisse Toulouse - Purée Brie Flan chocolat	Friand au fromage Porc à l'ancienne Riz pilaf Crème dessert au chocolat
Mercredi				
Jeudi	Salade de mâche aux croutons maison Lasagnes Fruit de saison	Salade de tomates Nuggets Epinards à la crème Yaourt aromatisé	Salade grecque Blanc de poulet Sauce tomate Ebly Fraidou Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Steak de veau Frites Fromage Salade de Fruits
Vendredi	Carottes râpées Moules Frites Brie Flan vanille	Chou rouge en salade Seiches à la sétoise Riz complet Camembert Fougasse	Carottes râpées Nuggets de poisson Frites Carré de l'Est Tarte aux pommes	Salade de Mâche aux croutons Brochette de poisson sauce Hollandaise Epinards Beignet au chocolat

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.