

Menus du mois d'Octobre 2019

ÉCOLE NOTRE DAME



SEMAINE DU GOÛT

Du 30/09 au 04/10/2019

Du 07/10 au 11/10/2019

Du 14/10 au 18/10/2019

Du 04/11 au 08/11/2019

Lundi

Salade d'endives
Tagliatelles sauce
tomate ail
Edam
Fruit de saison

Inde/ réunion
Salade verte au croûton
Cari poulet coco
riz
Flan vanille

Céleri rémoulade
Hachis Parmentier
de poisson
Liégeois chocolat

Salade d'endives
Rizotto parmesan
Fromage blanc
Fruits de saison

Mardi

Friand
Palette de porc
Purée
Camembert
Fruit de saison

France
Mortadelle
Steak de veau sauce
bleu
Frites
Moelleux chocolat

Salade verte
Steak sauce au bleu
Frites
Fromage blanc aux
fruits rouges

Betteraves
Steak haché sauce marchande
de vin
PdT vapeur
Fripon
Mousse chocolat

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées
Escalope de volaille
sauce fromagère
Pomme röstie
Fromage blanc
spéculoos

Chine
Friand fromage
Riz cantonnais (omelette
jambon de dinde)
Crème dessert

Betteraves aux pommes
Cassoulet
Fromage
Fruits de saison

Couscous avec poulet
Merguez légumes du
couscous semoule
Bleu
Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées
Filet de poisson
Sauce hollandaise
Épinard
Fromage

Maroc
Couscous poulet,
Merguez, Légumes,
Semoule
Salade de fruits à la
menthe

Carottes râpées
Pizza
Camembert
Fruit de saison

Salade comtoise
Nuggets de Poisson
Légumes de saison
Brie
Éclair

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.