

Menus du mois Avril 2021

Scolaires 5 composants



Du 29/03 au 02/04/2021

Du 06/04 au 09/04/2021

Du 12/04 au 16/04/2021

Lundi

Macédoine
Spaghettis sauce
bolognaise
Fromage râpé

Flan vanille



Pois chiches en
salade

Cuisse de poulet
Haricots verts

Fruits de saison

Mardi

Salade verte
Omelette au fromage
Gratin de poireaux
Tarte Aux Pommes

Betterave
Steak haché grillé

Frites

**Fromage blanc aux
fruits rouges**

Carottes râpées

Steak
Frites

Fromage
Fruits de saison

Mercredi

Jeudi

Rosette cornichon
Paupiette de veau sauce
chasseur chou-fleur

Bleu

Salade de fruits

Chou chinois
Samossa aux légumes

Riz
Buchette de chèvre
Fruits de saison

Paella seiche moule
(Sans viande)

Carré de l'est
Fruits de saison

Vendredi

Chou rouge en salade

Seiches à la sétoise

Riz

Camembert

Salade de quinoa
LASAGNE SAUMON

Bananes

Endive en salade
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.