

# Menus du mois DECEMBRE 2017

## EGOLE NOTRE DAME



	Du 04 Décembre au 08 décembre	Du 11 Décembre au 15 décembre	Du 18 décembre au 22 décembre		
Lundi	Endive en salade Chipolatas Gratin de courgette Ail et fine herbes Fruits de saison	Salade du cowboy Paupiette sc champignon Haricots verts Camembert Fruits saison	Salade verte Cuisse de poulet rôti Riz créole Emmental Yaourts		
Mardi	Salade verte Couscous Poulet merguez Vache qui rit Yaourt	Salade verte Cassoulet Emmental Salade de fruits	Salade d'endive Macaronade de bœuf Samos Tarte au chocolat maison		
Mercredi					
Jeudi	Carotte râpée Steak haché Frites Emmental Crème caramel	Duo de choux Steak haché Sauce au bleu Pomme dauphine Fruits de saison	Salade aux pommes Steak haché sauce tartare Pomme noisette Vache qui rit		
Vendredi	Chou blanc râpée Spaghettis Carbonara Samos Tarte aux fruits	Salade verte Filet de Poisson Jardinière de légumes Vache qui rit Yaourts	Repas de Noël		

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.