

# Menus du mois de Juin 2017

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SALOME



	Du 5 au 9 Juin 2017	Du 12 au 16 Juin 2017	Du 19 au 23 Juin 2017	Du 26 au 30 Juin 2017	Du 3 au 7 Juillet 2017
Lundi		Daube de bœuf aux olives Pâtes  Edam  Brownies & crème Anglaise	Nuggets ketchup Potatoes Salade  Chanteneige  Banane choco - Chantilly	Filet de poisson pané sauce tartare Pommes vapeur - Salade  Fraidou  Fruit de saison	Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes  Gouda  Fruit de saison
Mardi	Rôti de bœuf sauce à l'échalote Haricots verts Pommes fondantes  Gouda  Ile flottante	Salade fromagère  Escalope de volaille chasseur Poêlée de légumes Purée  Fromage blanc coulis de fruits	Pâtes A la bolognaise  Emmental  Cocktail de fruits	Sauté de porc aigre doux Brocolis - Purée  Mimolette  Chou vanille	Salade fromagère  Chipolatas Haricots verts Pommes sautées  Tarte aux fraises
Mercredi	Salade de tomates  Cordon bleu Petits pois- Carottes  Flan saveur vanille	Emincé de porc Epinards Pommes vapeur  Petit cotentin nature  Fruit de saison	Melon  Burger de veau Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Liégeois saveur chocolat	Salade coleslaw  Rôti de bœuf Pâtes au fromage  Crème dessert saveur caramel	Tomates vinaigrette  Filet de la marée sauce citron Courgettes braisées Riz  Compote
Jeudi	Duo de crudités  Cabillaud sauce Nantua Semoule - Ratatouille  Yaourt nature + sucre	REPAS A THEME  <b><u>BUFFET-FROID</u></b>	<u>Repas à thème : Cuba</u>  Guacamole et chips  Poulet à la cubaine Riz  Gâteau « très lecche »	Pastèque  Couscous poulet Et sa garniture  Yaourt aromatisé	REPAS A THEME  <b><u>BARBECUE</u></b>
Vendredi	Jambon mayonnaise Frites Salade  Mimolette  Compote	Carottes râpées  Steak haché sauce poivre doux Pommes campagnardes Salade  Flan nappé caramel	<b><u>ANIMATION SUR LE THEME DU FAR-WEST</u></b>	Salade verte tomates & maïs  Cheeseburger Frites  Glace bâtonnet	Repas Pizza  Salade de légumes composés  Mousse au chocolat Biscuit

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.