

Menus du mois de Mai 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALOME



	Du 1 au 5 Mai 2017	Du 8 au 12 Mai 2017	Du 15 au 19 Mai 2017	Du 22 au 26 Mai 2017	Du 29 mai au 3 juin 2017
Lundi			Poisson meunière sauce tartare Carottes & Pommes vapeur Croc'lait Biscuit	Emincé de dinde à la crème Pâtes Edam Yaourt fruité	Carottes râpées Rôti de porc au jus Gratin de courgettes et pommes de terre Glace bâtonnet
Mardi	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce poivre Haricots verts Pommes rissolées Yaourt sucré	Spaghettis A la carbonara Chanteneige Fruit de saison	Salade fromagère Sauté de porc Jardinière de légumes Grillé abricot	Melon Rôti de bœuf sauce provençale Purée Pain perdu	Filet de la marée sauce parisienne Julienne de légumes Semoule Tomme blanche Donuts au sucre
Mercredi	Omelette Purée Salade Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté d'agneau à l'estragon Pommes sautées Petit suisse aux fruits	Mijoté de bœuf façon bourguignon Frites Mimolette Fruit de saison	Toast au fromage Filet de poisson sauce dieppoise Haricots beurre Pommes persillées Fruit de saison	Omelette sauce à l'italienne Pâtes Fripon Fruit de saison
Jeudi	Concombres vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière Pâtes Crème dessert saveur caramel	Tomates basilic Steak haché Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	<u>Repas à thème : Le Chili</u> Salade chilienne Chili con carné Riz Ananas aux épices		Macédoine de légumes Bœuf au paprika Frites Fromage blanc coulis
Vendredi	Pilons poulet rôtis Petits pois- Carottes Gouda Eclair chocolat	Filet de la marée sauce hollandaise Courgettes braisées Riz Tomme grise Paris-Brest	Concombres vinaigrette Saucisse chipolatas Compote Pommes vapeur Flan nappé caramel		Tomate farcie Riz Camembert Fruit de saison

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.