

Menus du mois de Septembre 2017

MAIRIE DE SALOME



4 au 8 septembre 2017

11 au 15 septembre 2017

18 au 22 septembre 2017

23 au 29 septembre 2017

Lundi

Bonne rentrée !

Steak haché & ketchup
Pommes rissolées
Carottes vichy

Fraidou

Glace

Sauté de porc aux olives
Petits pois
Frites
Brie



Fruit de saison

Concombres vinaigrette

Veau sauce chasseur
Ebly aux petits légumes

Yaourt velouté fruité

Salade de tomates
mozzarella persillées

Jambon
Epinards
Purée

Crème dessert saveur
caramel

Mardi

Concombres ciboulette
Escalope de volaille à la
crème
Poêlée de champignons
Ebly

Crème dessert saveur vanille

Salade de tomates

Bœuf au paprika
Pâtes



Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade

Poulet rôti
Haricots verts
Pommes sautées

Ile flottante

Rôti de bœuf sauce
bourguignonne
Frites
Salade

Emmental

Fruit de saison

Mercredi

Omelette sauce tomate
Purée



Mimolette

Fruit de saison

Melon

Filet de poisson & citron

Gratin de courgettes &
pommes de terre

Flan nappé caramel

Rôti de porc sauce diable
Lentilles

Tomme blanche

Fruit de saison

Betteraves rouges

Emincé de dinde au basilic
Brunoise
Riz



Yaourt sucré

Jeudi

Carottes râpées au citron

Poisson
Riz
Façon paëlla

Yaourt sucré

Saucisse chipolatas
Ratatouille
Semoule

Gouda

Fruit de saison

Repas à thème : La Corée

Salade de carottes cuites
épiceées (ail, cumin, persil)

Nouilles au bœuf
Et aux légumes (Japchae)

Gâteau aux marrons (Les Manju)

Pizza

Filet de poisson sauce
espagnole
Brocolis
Pommes vapeur

Pain perdu

Vendredi

Pâtes
A la carbonara



Vache Picon

Fruit de saison

Salade fromagère

Rôti de dinde au miel et aux
raisins
Haricots beurre
Pommes persillées

Eclair au chocolat

Filet de poisson meunière
sauce tartare
Pommes vapeur
Salade

Brie

Salade de fruits frais

Couscous boulette d'agneau
Merguez
Et sa garniture



Edam

Mousse 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.