



Du 23 au 27 Avril 2018

Du 30 au 04 Mai 2018

Lundi

Jambon
Carottes
Purée



Mimolette

Crème dessert
saveur caramel

Emincé de dinde à la
crème
Courgettes braisées
Riz
Gouda
Biscuit

Mardi

Salade coleslaw

Cordon bleu
Pâtes sauce tomate



Petits Suisses aux
fruits

F
É
R
I
É

Mercredi

Omelette à
l'espagnol
Frites
Salade

Fripons

Fruit de saison

Spaghettis
bolognaise
Tomme blanche

Beignet



Jeudi

Tomates vinaigrette

Steak sauce brune
Petits pois
Pommes au beurre



Fromage blanc sucré

Carottes râpées

Couscous
Boulettes d'agneau,
merguez

Compote de pommes

Vendredi

Nugget's de poisson
Semoule

Emmental

Glace



Rôti de bœuf sauce
poivre doux
Haricots verts
Pommes rissolées

Saint Paulin

Salade de fruits frais

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

