

Menus du mois d'avril 2017



		ALSH	ALSH	
	Du 27 au 31 Mars 2017	Du 3 au 7 Avril 2017	Du 10 au 14 Avril 2017	Du 17 au 21 Avril 2017
Lundi	Emincé de porc aux poivrons Pommes sautées Camembert Fruit de saison	Toast fromager Rôti de bœuf sauce campagnarde Haricots verts – pdt Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de dinde Gratin de chou-fleur et pommes de terre Ile flottante	Férié Emincé de dinde à la crème Courgettes braisées – Ebly Les fripons Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées Pâtes A la bolognaise Mousse au chocolat (fait maison)	Sauté de volaille au curry Poêlée de légumes – Semoule Petit cotentin Salade de fruits frais	Poisson pané Ratatouille – Riz Carré cro'lait Fruit de saison	Salade fromagère Jambon Carottes – Purée Crème dessert caramel Concombres ciboulette Lasagne Bolognaise Salade Yaourt aromatisé
Mercredi	Rôti de porc au jus Salsifis persillés – Purée Cantafrais Yaourt sucré	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce paprika Pommes noisettes Liégeois saveur vanille	Tomates vinaigrette Steak-haché sauce poivre Frites Fromage blanc sucré	Veau au jus Petit-pois carottes-pdt Vache Picon Eclair au chocolat (fait-maison) Bœuf à la flamande Frites Gouda Salade de fruits frais
Jeudi	Escalope de volaille sauce poulette Jardinière de légumes St Paulin Tarte flan (fait-maison)	<u>Repas à thème : Le Kenya</u> Salade d'avocat aux crevettes Maffé poulet Salade de fruits exotiques	Sauté de porc à l'indienne Purée – salade Mimolette Banane choco-chantilly	<u>Repas Animation : Voyage dans l'espace</u> Anneau de Saturne et sa voie lactée (calamar sauce fines herbes) Parmentier de volaille aux légumes du soleil Fusée pétillante
Vendredi	Salade aux 2 fromages Poisson meunière sauce tartare Courgettes – Pommes vapeur Fruit de saison	Nuggets Frite Cola Glace	Salami Pot au feu sauce tomate Et ses légumes Yaourt aromatisé	Menu Choisi Par les Enfants Saucisse knacki Pommes vapeur – compote Camembert Liégeois saveur 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.