

Menus du mois de mars 2017



	Du 27 au 3 Mars 2017	Du 6 au 10 Mars 2017	Du 13 au 17 Mars 2017	Du 20 au 24 Mars 2017
Lundi	Potage Longe de porc aux champignons Pâtes Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon chaud sauce madère Purée - salade Liégeois saveur chocolat	Pâtes à la carbonara Gouda Fruit de saison	Filet de poulet à l'échalote Frites – salade Mimolette Flan nappé caramel
Mardi	Poulet rôti Frites Edam Panna Cotta (fait maison)	Pâtes Au saumon Tome blanche Salade de fruits frais	Concombres vinaigrette Bœuf braisé Carottes – Pommes fondantes Crème dessert saveur vanille	Salade coleslaw Rôti de bœuf aux herbes Gratin dauphinois Yaourt aromatisé
Mercredi	Nuggets ketchup Haricots verts – Pommes de terre Mimolette Yaourt sucré	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf sauce brune Haricots beurre – Pommes vapeur Gaufre liégeoise	Rôti de dinde sauce chasseur Duo de purées Fripons Ananas au sirop	Filet de la marée sauce Nantua Epinards – Riz Fraidou Compote
Jeudi	Toast fromager Bœuf goulash Semoule Crème dessert caramel	Sauté de volaille à la ratatouille – Cœur de blé Emmental Fruit de saison	<u>Repas à thème : L'Italie</u> Mortadelle Pizza (fait maison)-Salade Tiramisu (fait maison)	Couscous boulette merguez Et ses légumes – semoule Brie Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées Riz au poisson Façon paëlla Beignet (fait maison)	Salade fromagère Burger de veau sauce charcutière Brocolis – Pommes rissolées Fromage blanc coulis de fruits	Gratin de Thon Julienne de légumes – Riz Edam Fruit de saison	Tomates persillées Omelette sauce champignons Pâtes Brownie (fait maison) et sa crème anglaise

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.