

Fait
maison !

Menus du mois de Septembre 2018

Restaurant Scolaire de PREIGNAC



Maternelle

3 au 7 septembre 2018

10 au 14 septembre 2018

17 au 21 septembre 2018

24 au 28 septembre 2018

Lundi

BONNE RENTRÉE !

Steak haché sauce tomate
Pommes rissolées
Gouda
Compote

Sauté de volaille aux olives
Purée de Courgettes
Yaourt sucré
Fruit de saison

Rôti de porc sauce moutarde à
l'ancienne
Purée de carottes
Edam
Fruit de saison

Salade de tomates basilic
Jambon
Purée
Crème dessert saveur vanille

Mardi

Concombres ciboulette
Emincés de volaille au
curcuma
Poêlée de légumes
Crème dessert saveur vanille

Melon
Saucisse chipolatas
Ratatouille - Semoule
Crème chocolat

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Epinards à la crème
Ile flottante

Rôti de bœuf ketchup
Frites - salade
Emmental
Fruit de saison

Mercredi

Omelette sévillane
Purée
Mimolette
Fruit de saison

Salade de tomates
Filet de poisson - citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Flan nappé caramel

Concombres vinaigrette
Burger sauce chasseur
Blé aux petits légumes
Yaourt aromatisé

Betteraves rouges
Emincé de dinde au curry
Riz
Yaourt sucré

Jeudi

Carottes râpées au citron
Filet de poisson basquaise
Riz
Glace

Bœuf au paprika
Pâtes
Gouda
Fruit de saison

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
Repas à thème : Le Jardin Bio
Duo de crudités au persil
Steak haché sauce brune
Carottes p de terre
Compote de pomme

Toast chaud au fromage
Filet de poisson meunière
sauce tartare
Chou-fleur à la crème
Fruit de saison

Vendredi

Raviolis gratinés
Salade
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Salade fromagère
Rôti de dinde aux pêches
Haricots verts persillés
Eclair au chocolat

Lasagne de poisson
Salade
Emmental
Cocktail de fruits

Couscous boulette d'agneau
merguez
Semoule
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.

