

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAINT JOSSE 2025

MAI			
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
 SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET SAUCISSE VEGE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	CONCOMBRE FISH & CHIPS SAUCE TARTARE COMPOTE HVE	FERIE	CAROTTES RAPEES SAUTE DE POULET PUREE DE PDT ET CHAMPIGNONS LIEGEOIS

JUN			
LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE PORC RIZ - CAROTTES AU JUS COMPOTE HVE	 OMELETTE FRITES - RATATOUILLE FROMAGE FROMAGE BLANC	SALADE FRAICHEUR BOULE DE BŒUF PETITS POIS ET PDT YAOURT	GRATIN DE POISSON PÂTES FROMAGE FRUIT

LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
TOMATE VINAIGRETTE JAMBON PÂTES - HARICOTS VERTS FALN NAPPE CARAMEL	REPAS A THEME "CUSINE D'ERLE" KEBAB CRUDITE SAUCE FROMAGERE EN FALUCHE + FRITES DONUTS	COLESLAW POISSON RIZ - COURGETTES FRUIT	 BOULE VEGE AUX EPICES SEMOULE - LEG COUSCOUS FROMAGE CREME DESSERT

LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
FERIE	POULET RÔTI FRITES SALADE FROMAGE FRUIT	MELON CORDON BLEU SEMOULE - RATATOUILLE SAUCE TOMATE YAOURT FRUITS MIXES	STEAK HACHE MACARONI SAUCE TOMATE FROMAGE SALADE DE FRUIT

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
CELERIE REMOULADE POISSON MEUNIÈRE RIZ ET JULIENNE DE LEGUMES COMPOTE HVE	BOURGIGNON FRITES ET CAROTTES FROMAGE AOP FRUIT	 SALADE DE MAÏS OMELETTE PATES FROMAGE BLANC	CREPINETTE SEMOULE SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
FILET DE POISSON SAUCE CURRY COURGETTES ET RIZ FROMAGE PÂTISSERIE	BETTERAVES ROUGES NUGGETS DE POISSON FRITES COMPOTE HVE	 REPAS PIZZA PIZZA AU FROMAGE SALADE COMPOSEES GLACE	SALADE DE TOMATE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON YAOURT

LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
SAUCISSON PÂTES AU THON FRUIT	TOULOUSE FRITES - SALADE FROMAGE GELIFIE CHOCO	FERIE	FERME

LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
 CONCOMBRES COUSCOUS VEGE LEGUMES ET SEMOULE FROMAGE BLANC	DUO DE CHIPOLATAS ET MERGUEZ FRITES - SALADE FROMAGE MOUSSE CHOCO	COLESLAW SAUTE DE VOLAILLE LEGUMES ET RIZ YAOURT	SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT

LUNDI 30	MARDI 1ER JUILLET	JEUDI 3	VENDREDI 4
PASTèques ESCALOPE DE VOLAILLE RIZ ET CHAMPIGNONS COMPOTE HVE	RÔTI DE PORC FROID FRITES - SALADE MAYONNAISE FROMAGE SALADE DE FRUIT	 SALADE DE LENTILLES OMELETTE PÂTES SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC	MENU DU CHEF



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.