

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAINT JOSSE 2025

SEPTEMBRE

Bio

Menu vege

Pêche durable

OCTOBRE

LABILISE

HVE

Fait Maison

LUNDI 1er	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
 Escalope viennoise Riz - Poêlée de légumes Fromage Glacé	 Salade de tomate Nuggets VEGE Frites - Haricots verts Fromage blanc	Beignet de poisson Semoule - Ratatouille Fromage Fruit	Concombre Pasta a la carbonara Fromage Rapé Yaourt Aromatisé

LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
Potage du chef Omelette Pdt - champignons Liegeois	Bœuf façon carbonade Frites - carottes Fromage Fruit	 Repas Pizza Pizza aux Trois fromages salade Yaourt + Fruit	Celérie Remoulade Poisson Pané Fondue de poireaux + Riz Pâtisserie

LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
 Pasteque Boule Végé Gratin de pâtes Cake Marbre	Fish and Chips Salade sauce Tartare Fromage île Flottante	Celérie Remoulade Sauté de porc au curry Riz - Brocolis Crème dessert	Steak hache sauce poivre Purée de Pdt et Haricots beurre Fromage Compote HVE

LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Macaroni Carbonara Fromage rapé Fruit	Carottes Râpées Steak Hache sauce poivre Frites - salade Yaourt aux fruits Mixé	Filet de volailles Blé - ratatouille Fromage Compote HVE	 Salade composée Chilli sin carne Riz Flan nappé caramel

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Cordon Bleu Pâtes sauce tomate Fromage Glacé	Betteraves Rouges Rôti de porc Frites - petits pois Fruit	Saucisson Filet de poisson Riz - épinards Mousse choco	 Pizza Margarita Salade Fromage Fruit

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Semaine du Gout 2025 "les courges" Veloute de potimarron Poulet Rôti Semoule - petits légumes Yaourt sucre	 Cheese Burger - frites Salade et graines de courges Glacé	 Coleslaw Gratin de Butternut et Pdt Boule de soja Fromage Blanc	Beignet de poisson Purée de Potiron et Riz Fromage Fruit

LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
 Poisson Meunière Riz - courgettes Fromage Fromage Blanc	Melon Saucisse friterie Frites - Mayo Salade de Fruits	CIAO Italie Tomates - Mozza Spaghettis Bolognaise Tiramisu	 Couscous VEGE Semoule - leg couscous Fromage Compote HVE



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



Saint-Josse-sur-Mer
Villiers, Capelle, Le Moulinet, Valencienne



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.