

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAINT JOSSE 2025

NOVEMBRE				DECEMBRE			
LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7	LUNDI 1	MARDI 25	JEUDI 4	VENDREDI 5
Bio Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable	Menu vege Pêche durable
PATES BOLOGNAISE FROMAGE yaourt nature sucre	CAROTTES RAPEES SAUCISSE DE TOULOUSE FRITES - HARICOTS VERTS fruit de saison	CROUSTILLANT FROMAGE SEMOULE-PETITS POIS FROMAGE DONUTS	POTAGE BEIGNET CALAMAR RIZ RATATOUILLE COMPOTE HVE	NEMS SAUTE DE POULET RIZ CANTONNAIS FRUITS	NUGGETS FRITES - SALADE FROMAGE YAOURT	SOUPE BOULE BOEUF SCE TOMATE PATES COMPOTE	POISSON SEMOULE-RATATOUILLE FROMAGE PATISSERIE
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
BETTRAVE CHILI CON CARN RIZ ILE FLOTTANTE	FERIE	POISSON POELE LEGUMES -SEMOULE FROMAGE FRUITS	SOUPE NUGGETS VEGE FRITES - PETITS POIS MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE LASAGNE SALADE PATISSERIE	BEIGNET DE POISSON FRITES - SALADE FROMAGE FRUIT	SOUPE PIZZA SALADE FROMAGE BLANC	ROTI PORC PDT NOISETTES - LEGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
CHIPPO/MERGUEZ SEMOULE LEGUMES COUCOUS FROMAGE GELIFIE	SOUPE STEAK HACHE FRITES HARICOTS BEURRE YAOURT AUX FRUITS	CELERI REMOULADE PATES CARBO FRUITS	PIZZA FROMAGE SALADE PATISSERIE	POISSON RIZ-RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	REPAS DE NOEL MOUSSERON DE CANARD RÔTI DE DINDE FORESTIERE POMME DUCHESSE HARICOTS VERTS BUCHE DE NOEL	PATES BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT	POTAGE BOULE VEGETARIENNE SEMOULE-PETITS LEGUMES COMPOTE
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28				
SAUCISSON A L AIL SAUTE PORC CURRY PATES-HARICOTS VERTS FRUIT	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONNADE FRITES-CAROTTES FROMAGE GLACE	SOUPE ESCALOPE DE VOLAILLE RIZ COURGETTE FRUIT	POISSON PDT - BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT SUCRE				

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.



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

