








# RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAINT JOSSE 2025







**NOVEMBRE**









Bio 




Menu vege 

Pêche durable 

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
 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 

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
BETTRAVE CHILI CON CARN  RIZ ILE FLOTTANTE	FERIE	 POISSON  POELE LEGUMES - SEMOULE  FROMAGE FRUITS	 VEGETARIEN SOUPE  NUGGETS VEGE FRITES - PETITS POIS MOUSSE CHOCOLAT

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
CHIPPO/MERGUEZ  SEMOULE LEGUMES COUSCOUS  FROMAGE  GELIFIE	SOUPE  STEAK HACHE FRITES HARICOTS BEURRE YAOURT AUX FRUITS	CELERI REMOULADE  PATES CARBO  FRUITS	 VEGETARIEN PIZZA FROMAGE SALADE FROMAGE  PATISSERIE









LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
 SAUCISSON A L AIL SAUTE PORC CURRY PÂTES-HARICOTS VERTS  FRUIT	SAUTE DE BŒUF  FACON CARBONNADE FRITES-CAROTTES FROMAGE  GLACE	SOUPE  ESCALOPE DE VOLAILLE RIZ COURGETTE FRUIT	 VEGETARIEN  POISSON  PDT - BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE  YAOURT SUCRE









**DECEMBRE**









LABILISE 

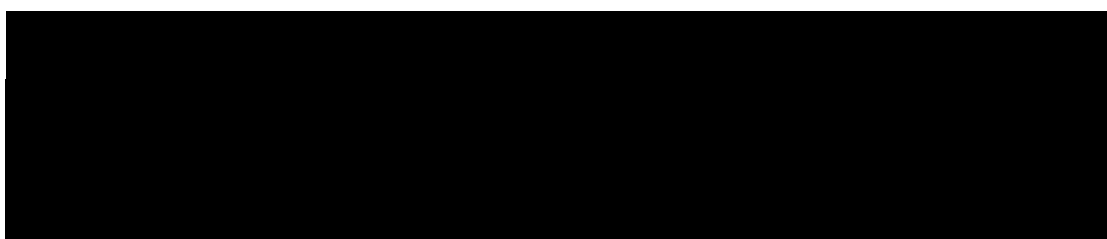
HVE 

Fait Maison 

LUNDI 1	MARDI 25	JEUDI 4	VENDREDI 5
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 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
POTAGE   LASAGNE SALADE PATISSERIE	 BEIGNET DE POISSON FRITES - SALADE FROMAGE  FRUIT	 VEGETARIEN SOUPE  PIZZA SALADE FROMAGE BLANC	ROTI PORC  PDT NOISETTES - LEGUMES FROMAGE  ILE FLOTTANTE

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
 POISSON  RIZ-RATATOUILLE FROMAGE  FRUIT	<b>REPAS DE NOEL</b>  MOUSSERON DE CANARD RÔTI DE DINDE FORESTIERE POMME DUCHESSE HARICOTS VERTS BUCHE DE NOEL	 PÂTES BOLOGNAISE  FROMAGE  FRUIT	 VEGETARIEN POTAGE  BOULE VEGETARIENNE SEMOULE-PETITS LEGUMES COMPOTE 



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.