

# RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAINT JOSSE 2026

JANVIER		Bio		Fevrier		Labilise		HVE		Fait Maison	
LUNDI 5	MARDI 6	Menu vege		VENDREDI 9							
POTAGE POISSON MEUNIERE RIZ ET RATATOUILLE COMPOTE	ROTI DE DINDE FRITES HARICOTS BEURRE FROMAGE GALETTE DES ROIS	[VÉGÉTARIEN]		BOULE DE BOEUF SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE YAOURT AROMATISE		CHANDELEUR CORDON BLEU PATES SAUCE TOMATE FROMAGE CREPE AU SUCRE		POTAGE SAUCISSE FRITES - SALADE FRUIT		CROUSTILLANT FROMAGE SEMOULE - RATATOUILLE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS HVE	BETTRAVE ROUGE HACHIS PARMENTIER SALADE YT AROMATISE
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15		VENDREDI 16		LUNDI 9		MARDI 10		JEUDI 12	VENDREDI 13
CORDON BLEU PATES - POELEE DE LEG FROMAGE GLACE	POTAGE CHIPOLATAS - MERGUEZ FRITES - SALADE FRUITS	STEAK HACHE PDT AUX OIGNONS SALADE FROMAGE YAOURT	[VÉGÉTARIEN]	CAROTTES RAPEES CROUSTILLANT FROMAGE RIZ HARICOTS VERTS GELIFIE		POTAGE MAC AND CHEESE FRUITS		STEAK HACHE FRITES - SALADE FROMAGE GELIFIE CHOCOLAT		SAUCISSON AIL ESCALOPE VIENNOISE RIZ ET CHAMPIGNONS PATISSERIE	POISSON MEUNIERE PDT - CAROTTES FROMAGE COMPOTE HVE
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22		VENDREDI 23		LUNDI 16		MARDI 17		JEUDI 19	VENDREDI 20
MENUS CHINOIS NEMS SAUTE PORC AU CARAMEL RIZ CANTONNAIS BANANE AU CHOCOLAT	FILET DE POULET FRITES ET HARICOTS FROMAGE YAOURT AROMATISE	[VÉGÉTARIEN]	POTAGE PIZZA AU FROMAGE SALADE FROMAGE BLANC	JAMBON PATES SAUCE TOMATE FROMAGE GALETTE DES ROIS		COUSCOUS POULET FROMAGE YT NATURE SUCRE	MARDI GRAS CELERI REMOULADE FISH AND CHIPS SALADE BEIGNET	POTAGE COQUILLETTTE AU DES DE JAMBON FRUIT		PIZZA FROMAGE SALADE FROMAGE YAOURT AU FRUIT MIXE	[VÉGÉTARIEN]
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29		VENDREDI 30							
MACEDOINE NUGGETS DE POISSON RIZ ET HARICOTS VERTS PATISSERIE	CARBONNADE FRITES - CAROTTES FROMAGE FRUITS	[VÉGÉTARIEN]	POTAGE PATES CARBONARA COMPOTE DE POMME	GRATIN DE PDT AU FROMAGE A TARTIFLETTE SALADE FROMAGE BLANC SUCRE							



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



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.