

SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU DES ECOLIERS**

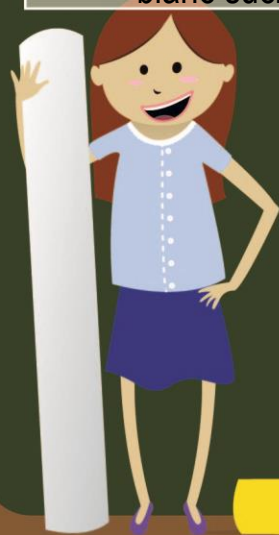
Betteraves vinaigrette,  
haricot beurre  
vinaigrette  
Emincé de poulet sauce  
basquaise  
Coquillettes  
Vache qui rit, petit moulé  
Yaourt sucré, fromage  
blanc sucré

Tomates vinaigrette,  
céleri râpé aux raisins  
secs  
Omelette au fromage  
Petits pois carottes  
Petit suisse aromatisé,  
petit suisse sucré  
Assortiment de fruits  
frais

Pizza au fromage, croisillon  
dubarry  
Rôti de bœuf  
Poêlée de légumes et  
pomme de terre  
Sauce tartare  
Rondelé nature, buche lait  
de mélange  
Compote de pomme,  
spécialité pomme mirabelle

Concombre vinaigrette,  
salade de poivrons  
Burger de veau  
Ratatouille  
Riz composé  
Pointe de brie, pont  
l'Evêque  
Assortiment de fruits  
frais

Taboulé, salade de  
pépinettes  
Poisson pané et citron  
Haricots verts à  
l'échalote  
Tomme noire, St Paulin  
Tarte aux pommes, tarte  
au chocolat



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 11 AU 17 SEPTEMBRE 2017



## LUNDI

Macédoine mayonnaise,  
champignons à la grecque  
Daube de bœuf aux  
carottes  
Poêlée méridionale  
Pommes de terre  
Camembert, tartare ail et  
fines herbes  
Crème dessert vanille,  
crème dessert chocolat

## MARDI

Coleslaw, chou rouge  
rémoulade  
Cordon bleu  
Pâtes sauce napolitaine  
Edam, mimolette  
Assortiment de fruits  
frais

## MERCREDI

Salé sucré du verger,  
courgettes crues à la  
crème  
Paupiette de veau  
sauce poivre  
Blé cuit  
St Morêt, les fripons  
Mousse chocolat au  
lait, mousse chocolat  
noir

## JEUDI

Melon, pastèque  
Tranche de colin  
meunière  
Duo de courgette  
Pomme de terre  
vapeur  
Petit suisse fruité,  
fromage blanc sucré  
Brownie, cookie

## VENDREDI

**MENU ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**  
Tomate sauce basilic BIO  
Chipolata\* BIO  
Chou vert BIO - Pomme  
de terre BIO  
Emmental BIO  
Fruit frais BIO



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



SEMAINE DU : 18 AU 24 SEPTEMBRE 2017



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Salade de riz aux poivrons, salade de pommes de terre aux oignons rouges Filet de poulet sauce aux herbes Duo de haricots verts et beurre Vache Picon, carré frais Yaourt aux fruits, yaourt aromatisé	Oeuf dur mayonnaise, maquereau à la moutarde Rôti de porc* sauce charcuterie Fondue de poireaux Riz Gouda, bleu Assortiment de fruit frais	Concombre sauce bulgare, céleri rémoulade Steak haché de bœuf VBF Gratin dauphinois Buche lait de mélange, pointe de brie Ile flottante, flan nappé caramel	<b>REPAS TUNISIEN</b> Salade tunisienne, salade du soleil Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches Fromage blanc et miel Assortiment de fruit frais	Carottes râpées aux agrumes, salade et maïs Fricassé de poisson sauce crème Frites Coulommiers, emmental Spécialité pomme ananas, spécialité pomme abricot
--	---	---	--	--



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

# SEMAINE DU :25 SEPTEMBRE AU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2017



## LUNDI

Gaspacho à la tomate,  
haricots verts vinaigrette  
Jambon\* qualité supérieur  
Ecrasé de pommes de  
terre  
Salade  
Fraidou, rondelé ail et  
fines herbes  
Liégeois chocolat, liégeois  
vanille

## MARDI

Quiche au fromage,  
pizza royale\*  
Tranche de colin sauce  
dijonnaise  
Lentilles aux carottes  
Petit suisse sucré,  
yaourt sucré  
Assortiment de fruit  
frais

## MERCREDI

Salade fraîcheur,  
salade floride  
Saucisse de volaille  
Haricot blanc à tomate  
et pommes de terre  
Edam, St Paulin  
Marbré cacao, barre  
pâtissière

## JEUDI

Pastèque, melon  
Haut de cuisse de poulet  
rôti et son jus au romarin  
Farfalles  
Courgettes ail et persil  
Fripons, mimolette  
Velouté nature et sucre,  
fromage blanc et  
confiture

## VENDREDI

**MENU ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**  
Céleri vinaigrette BIO  
Steak haché de bœuf  
VBF BIO  
Gratin chou-fleur et  
pommes de terre BIO  
Tomme BIO  
Fruit frais BIO



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc





SEMAINE DU : 02 OCTOBRE AU 08 OCTOBRE 2017



## LUNDI

Macédoine vinaigrette,  
salade sojanade  
Emincé de volaille  
sauce indienne  
Purée crécy  
Camembert, tomme  
noire  
Yaourt nature sucré,  
fromage blanc sucré

## MARDI

Tomates oignons, salade  
d'endives vinaigrette  
Égrené de bœuf sauce  
bolognaise  
Spaghettis  
Fromage râpé  
Cantadou, carré frais  
Moelleux chocolat  
maison, moelleux au  
citron maison

## MERCREDI

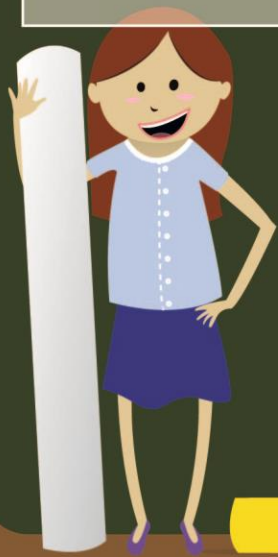
Salade sucrée, salade  
du midi  
Omelette aux fines  
herbes  
Epinard haché à la  
crème  
Pomme de terre vapeur  
Emmental, gouda  
Assortiment de fruit frais

## JEUDI

Salade niçoise,  
taboulé oriental  
Sauté d'agneau au  
romarin  
Légumes à la  
provençale  
Carré de l'est, pavé ½  
sel  
Gélifié caramel, gelifié  
vanille

## VENDREDI

Maïs vinaigrette, salade  
de navets rémoulade  
Poêlée de colin doré au  
beurre  
Riz aux petits légumes  
Petit suisse sucré,  
yaourt sucré  
Assortiment de fruit  
frais



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 09 AU 15 OCTOBRE 2017



SEMAINE DU GOÛT : A LA SOUPE !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté de potiron au  
curry

Mijoté de porc\* St  
Joseph

Gratin de blettes et  
pommes de terre

St Morêt, tartare ail et  
fines herbes

Flan chocolat, flan  
nappé caramel

Gaspacho de  
concombre à la menthe

Rôti de dinde aux petits  
oignons

Semoule / Butternut

St Paulin, tomme grise

Assortiment de fruit  
frais

Velouté tomates basilic

Sauté de bœuf à  
l'estragon

Poêlée de champignons

Riz

Pointe de brie, petit  
cotentin

Tarte au flan, tarte  
abricotine

Carottes râpées  
persillées, radis croque  
sel

Soupe au lard\* et ses  
légumes

Haricots blancs

Chanteneige, fraidou

Fromage blanc façon  
milkshake aux fruits

Potage St Germain aux  
petits croûtons

Parmentier de saumon,  
brocolis, et pommes de  
terre BIO

Yaourt nature sucré BIO

Fruit frais BIO



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 16 AU 22 OCTOBRE 2017



## LUNDI

Haricot beurre  
vinaigrette, betteraves  
vinaigrette  
Nuggets de poulet  
plein filet  
Tortis / Piperade  
Rondelé noix,  
cantadou  
Crème chocolat,  
crème praliné

## MARDI

Salade et maïs,  
tomates mimosa  
Steak haché de bœuf  
sauce poivre  
Bouquetière de  
légumes  
Emmental,  
coulommiers  
Assortiment de fruit  
frais

## MERCREDI

Emincé de chou rouge  
mayonnaise,  
concombres vinaigrette  
Blanquette de volaille  
sauce crème  
Haricots verts / Riz  
Carré croc'lait, fripons  
Spécialité pomme  
fraise, purée de poire

## JEUDI

Carottes râpées  
vinaigrettes, champignons  
crus à la crème  
Poisson de la marée sauce  
homardine  
Chou-fleur au beurre  
Pommes rissolées  
Camembert, gouda  
Cake aux pépites de  
chocolat, cake aux pommes

## VENDREDI

Concombre vinaigrette,  
chou-fleur sauce cocktail  
Sauté de veau sauce  
marengo  
Purée de panais et  
pommes de terre  
Tomme blanche, buche  
lait de mélange  
Assortiment de fruit frais



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 23 AU 29 OCTOBRE 2017



LUNDI

Salade verte et des dés de mimolette,  
salade verte et dés de gouda  
Lasagne de poisson  
Pavé ½ sel, froidou  
Flan vanille, flan chocolat

MARDI

**MENU ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**

Oeuf dur mayonnaise BIO  
Emincé de volaille BIO  
sauce aux champignons  
Haricots verts BIO  
Pommes de terre BIO  
Camembert BIO  
Fruit frais BIO

MERCREDI

Céleri râpé aux raisins secs, concombres  
sauce crème aux fines herbes  
Sauté de bœuf VBF aux olives  
Riz  
Gouda, edam  
Eclair chocolat, éclair vanille

JEUDI

Salade d'automne,  
salade antillaise  
Tartiflette\*  
Pointe de brie, carré de l'Est  
Pêche au sirop,  
quetsches au sirop

VENDREDI

Pizza au fromage, quiche Lorraine\*  
Hoki pané et citron  
Petits pois carotte  
Fromage blanc aromatisé, yaourt sucré  
Assortiment de fruit frais



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc





SEMAINE DU : 30 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pépinettes, salade de riz Cordon bleu Haricots verts persillés Sauce tomate Rondelé bleu, cantafras Yaourt aromatisé, fromage blanc aromatisé	<b>REPAS HALLOWEEN</b> Carottes aux olives, coleslaw Parmentier de potiron Salade Mimolette, babybel Cake à l'orange, entremet à l'orange	FERIE	Panais rémoulade, chou blanc émincé vinaigrette Tranche de colin meunière Epinards hachés sauce blanche Riz créole Fripons, carré croc'lait Assortiment de fruit frais	Salade beaucaire, céleri rémoulade Rôti de bœuf froid Pâtes Dosette ketchup Emmental, pont l'Evêque Assortiment de fruit frais
--	--	-------	--	--



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

