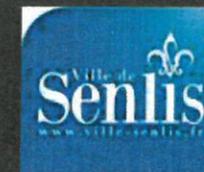


SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES ECOLIERS				
Betteraves vinaigrette BIO	Tomates vinaigrette	Pizza au fromage	Concombre vinaigrette	Taboulé
Emincé de poulet sauce basquaise	Omelette au fromage	 Rôti de bœuf	Burger de veau	Poisson pané et citron
Coquillettes	Petits pois carottes	Poêlée de légumes et pomme de terre BIO	Ratatouille	Haricots verts à l'échalote BIO
Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Sauce tartare	Riz composé	Tomme noire
Yaourt sucré	Fruits frais BIO	Rondelé nature	Pointe de brie	Tarte aux pommes
Goûters : Spécialité pomme cassis / petit beurre	Goûters : Pain + miel / Flan vanille	Compote de pomme	Fruit frais BIO	Goûters : Fruit / Fromage blanc sucré
		Goûters : Moelleux chocolat / Crème vanille	Goûters : Pain + Confiture / Petit suisse aromatisé	



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
BIO

Daube de bœuf aux
 carottes

Poêlée méridionale

Pommes de terre **LOCAL et de SAISON**

Camembert

Crème dessert vanille

Goûters : Spécialité pomme
 banane / Galette bretonne

Coleslaw

Cordon bleu

Pâtes sauce napolitaine

Edam

Fruit frais BIO

Goûters : Liégeois
 chocolat / Biscuit fourré
 abricot

Salé sucré du verger

Paupiette de veau
 sauce poivre

Blé cuit

Tomme BIO

Mousse chocolat au lait

Goûters : Fruit / Sablé
 des Flandres

Melon

Tranche de colin
 meunière

Duo de courgette BIO

Riz

Petit suisse fruité

Brownie

Goûters : Fruit / Petit
 suisse sucré

Tomate sauce basilic

Chipolata* sauce dijonnaise

Plat de substitution : Saucisse
 de volaille sauce dijonnaise

Chou vert braisé

Pomme de terre **LOCAL et de SAISON**

Emmental

BIO Fruit frais BIO

Goûters : Yaourt nature sucré
 / Pain + Bâton de chocolat



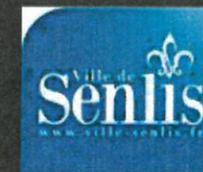
-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable



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

<p>Salade de riz aux poivrons</p> <p>Filet de poulet sauce aux herbes</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Goûters : Spécialité pomme poire / Carré fourré pomme</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de porc* sauce charcuterie</p> <p>Plat de substitution : Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Pain + Beurre / Flan chocolat</p>	<p>Concombre sauce bulgare BIO </p> <p>Steak haché de bœuf VBF </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Ile flottante</p> <p>Goûters : Fruit / Fromage blanc aromatisé</p>	<p>REPAS TUNISIEN</p> <p>Salade tunisienne</p> <p>Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Pain + Confiture / Crème vanille</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Fricassé de poisson sauce crème</p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme BIO </p> <p>Goûters : Galette St Michel / Mousse chocolat </p>
---	---	---	---	---



- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable



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 25 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2017



LUNDI

Gaspacho à la tomate
 Jambon* qualité supérieur
 Plat de substitution : Jambon de dinde
Ecrasé de pommes de terre BIO
 Salade
 Fraidou
 Liégeois chocolat
 Goûters : Compote / Sablé de Retz

MARDI

Quiche au fromage
 Tranche de colin sauce dijonnaise
 Lentilles aux carottes
 Petit suisse sucré
Fruit frais BIO
 Goûters : Pain + Miel / Liégeois café

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette BIO
 Saucisse de volaille
 Haricot blanc à tomate et pommes de terre
 Edam
 Marbré cacao
 Goûters : Fruit / Palet breton

JEUDI

Pastèque
 Haut de cuisse de poulet rôti et son jus au romarin
 Farfalles
Courgettes ail et persil BIO
 Fripons
 Velouté nature et sucre
 Goûters : Fruit / Spéculoos

VENDREDI

Céleri vinaigrette
 Rôti de bœuf VBF
LOCAL et de SAISON Gratin chou-fleur et pommes de terre
 Tomme blanche
Fruit frais BIO
 Goûters : Pain + Bâton de chocolat / Yaourt aromatisé



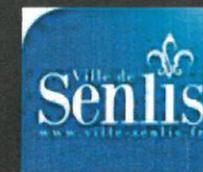
	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette	Tomates oignons	Salade sucrée	Salade niçoise	Maïs vinaigrette
Emincé de volaille sauce indienne	Égrené de bœuf sauce bolognaise	Omelette aux fines herbes	Sauté d'agneau au romarin	Poêlée de colin doré au beurre
Purée crécy BIO	Spaghettis BIO	Epinard haché à la crème BIO	Trio de légumes BIO	Riz aux petits légumes
Camembert	Fromage râpé	Pomme de terre vapeur	Carré de l'est	Petit suisse sucré
Yaourt nature sucré	Cantadou	Emmental	Gélifié caramel	Fruit frais BIO
Goûters: Spécialité pomme cassis / Galette pépite de chocolat	Moelleux chocolat maison	Fruit frais	Goûters : Fruit / Gaufre liégeoise	Goûters : Pain + Beurre / Velouté fruit
	Goûters : Fruit / Fromage blanc aromatisé	Goûters : Moelleux pomme / Yaourt sucré		



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable



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

Plat de substitution : Rôti de dinde

Gratin de blettes et pommes de terre **BIO**

St Morêt

Flan chocolat

Goûters : Spécialité pomme pêche / Galette St sauveur

Gaspacho de concombre à la menthe

Rôti de dinde aux petits oignons

Semoule / Butternut

St Paulin

Fruit frais **BIO**

Goûters : Petit suisse sucré / Pain + Chocolat

Velouté tomates basilic

Sauté de bœuf VBF à l'estragon

Poêlée de champignons **BIO**

Riz

Pointe de brie

Tarte au flan

Goûters : Fruit / Yaourt aux fruits

Carottes râpées persillées **BIO**

Soupe au lard* et ses légumes

Plat de substitution : Soupe de la mer

Haricots blancs

Chanteneige

Fromage blanc façon milkshake aux fruits

Goûters : Fruit / Petit beurre

Potage St Germain aux petits croûtons

Parmentier de saumon, brocolis, et pommes de terre

Petit suisse aux fruits

BIO Fruit frais **BIO**

Goûters : Pain + Miel / Crème vanille

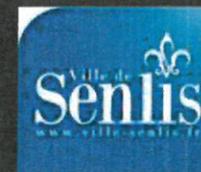


-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 : 16 AU 22 OCTOBRE 2017



LUNDI

Haricot beurre vinaigrette
Nuggets de poulet plein filet
Tortis
Piperade BIO 
Rondelé
Crème chocolat
Goûters : Spécialité pomme framboise / Gâteau pompon

MARDI

Salade et maïs
Steak haché de bœuf
 VBF sauce poivre
Bouquetière de légumes
Emmental
Fruit frais BIO 
Goûters : Pain + Confiture / Flan chocolat

MERCREDI

Emincé de chou rouge mayonnaise
Blanquette de volaille sauce crème
Haricots verts BIO 
Riz
Carré croc'lait
Spécialité pomme fraise
Goûters : Moelleux chocolat / Yaourt sucré

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette BIO 
Poisson de la marée sauce homardine 
Chou-fleur au beurre
Pommes rissolées
Camembert
Cake aux pépites de chocolat
Goûters : Fruit / Biscuit Flandres

VENDREDI

Concombre vinaigrette
Sauté de veau sauce marengo
Purée de panais et pommes de terre
Tomme blanche
Fruit frais BIO 
Goûters : Pain + Beurre / Crème caramel



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable



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 : 23 AU 29 OCTOBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et des
dés de mimolette

Lasagne de poisson

Pavé ½ sel

BIO Crème vanille BIO

Goûters : Spécialité
pomme fraise / Biscuit
des Flandres

Terrine de légume sauce
cocktail

Filet de poulet sauce aux
champignons

Haricots verts BIO **BIO**

LOCAL
et de
SAISON Pommes de terre

Pont l'Evêque

Fruit frais BIO **BIO**

Goûters : Pain + Chocolat
/ Fromage blanc sucré

Céleri râpé aux raisins
secs

Sauté de bœuf VBF aux
olives



Riz BIO **BIO**

Gouda

Eclair chocolat

Goûters : Fruit / Petit
filou fruit

Salade d'automne



Tartiflette*

Plat de substitution :
Gratin savoyard au
fromage

Brie BIO **BIO**

Pêche au sirop

Goûters : Pain + Beurre /
Velouté et sucré

Pizza au fromage

Hoki pané et citron

Petits pois carotte

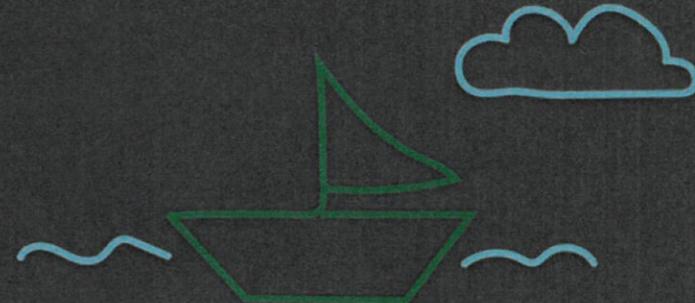
Fromage blanc aromatisé

Fruit frais BIO **BIO**

Goûters : Madeleine /
Liégeois chocolat



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  **BIO** Produit issu de l'agriculture biologique
-  **LOCAL**
et de
SAISON Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable



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

<p>Salade de pépinettes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés BIO </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Rondelé bleu</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Goûters : Spécialité pomme pêche / Pain + Miel</p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p> <p>Carottes aux olives</p> <p>Parmentier de potiron </p> <p>Salade</p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Cake à l'orange</p> <p>Goûters : Fruit / Yaourt sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>Velouté à la tomate</p> <p>Tranche de colin meunière</p> <p>Epinards hachés sauce blanche</p> <p>Riz créole</p> <p>Fripons</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Carré abricot / crème vanille</p>	<p>Salade beaucaire</p> <p>Rôti de bœuf VBF froid </p> <p>Pâtes</p> <p>Dosette ketchup</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Goûters : Pain + Confiture / Flan chocolat</p>
--	--	--------------	---	---



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable



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