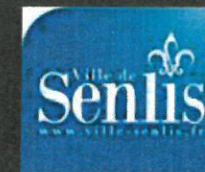


SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES ECOLIERS

Betteraves vinaigrette **BIO**

Emincé de poulet sauce
basquaise

Coquillettes

Vache qui rit

Yaourt sucré

Goûters : Spécialité
pomme cassis / petit
beurre

Tomates vinaigrette

Omelette au fromage


Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé

Fruits frais **BIO**

Goûters : Pain + miel /
Flan vanille

Pizza au fromage

 Rôti de bœuf

Poêlée de légumes et
pomme de terre **BIO**

Sauce tartare

Rondelé nature

Compote de pomme

Goûters : Moelleux
chocolat / Crème vanille

Concombre vinaigrette

Burger de veau

Ratatouille

Riz composé

Pointe de brie

Fruit frais **BIO**

Goûters : Pain +
Confiture / Petit suisse
aromatisé

Taboulé

Poisson pané et citron

Haricots verts à
l'échalote **BIO**

Tomme noire

Tarte aux pommes

Goûters : Fruit /
Fromage blanc 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 : 11 AU 17 SEPTEMBRE 2017



LUNDI

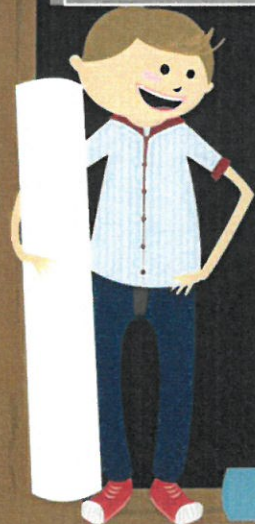
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine mayonnaise BIO</p> <p>Daube de bœuf aux carottes</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Goûters : Spécialité pomme banane / Galette bretonne</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes sauce napolitaine</p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Goûters : Liégeois chocolat / Biscuit fourré abricot</p>	<p>Salé sucré du verger</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre</p> <p>Blé cuit</p> <p>Tomme BIO</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Goûters : Fruit / Sablé des Flandres</p>	<p>Melon</p> <p>Tranche de colin meunière</p> <p>Duo de courgette BIO</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>Brownie</p> <p>Goûters : Fruit / Petit suisse sucré</p>	<p>Tomate sauce basilic</p> <p>Chipolata* sauce dijonnaise</p> <p>Plat de substitution : Saucisse de volaille sauce dijonnaise</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Goûters : Yaourt nature sucré / Pain + Bâton de 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 : 18 AU 24 SEPTEMBRE 2017



LUNDI

Salade de riz aux poivrons
Filet de poulet sauce aux herbes
Duo de haricots verts et beurre
Vache Picon
Yaourt aromatisé BIO
Goûters : Spécialité pomme poire / Carré fourré pomme

MARDI

Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc* sauce charcuterie
Plat de substitution : Rôti de dinde sauce crème
Fondue de poireaux
Riz
Gouda
Fruit frais BIO
Goûters : Pain + Beurre / Flan chocolat

MERCREDI

Concombre sauce bulgare BIO
Steak haché de bœuf VBF
Gratin dauphinois
Buche lait de mélange
Ile flottante
Goûters : Fruit / Fromage blanc aromatisé

JEUDI

REPAS TUNISIEN
Salade tunisienne
Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches
Fromage blanc et miel
Fruit frais BIO
Goûters : Pain + Confiture / Crème vanille

VENDREDI

Carottes râpées aux agrumes
Fricassé de poisson sauce crème
Frites
Coulommiers
Compote de pomme BIO
Goûters : Galette St Michel / Mousse 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

DUPONT
RESTAURATION

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 **LOCAL et de SAISON** **BIO** **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 **BIO**
Goûters : Pain + Miel / Liégeois café

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette BIO **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** **BIO**
Fripons
Velouté nature et sucre
Goûters : Fruit / Spéculoos

VENDREDI

Céleri vinaigrette
Rôti de bœuf VBF 
Gratin chou-fleur et pommes de terre **LOCAL et de SAISON**
Tomme blanche
Fruit frais BIO **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


DUPONT
RESTAURATION 

SEMAINE DU : 02 OCTOBRE AU 08 OCTOBRE 2017



LUNDI

Macédoine vinaigrette
Emincé de volaille sauce
indienne


Purée crêcy BIO 


Camembert

Yaourt nature sucré

Goûters: Spécialité
pomme cassis / Galette
pépité de chocolat

MARDI

Tomates oignons
Égrené de bœuf sauce
 bolognaise

Spaghettis BIO 


Fromage râpé


Cantadou

Moelleux chocolat maison

Goûters : Fruit / Fromage
blanc aromatisé

MERCREDI

Salade sucrée
Omelette aux fines
herbes
Epinard haché à la crème
BIO 


Pomme de terre vapeur 

Emmental


Fruit frais

Goûters : Moelleux
pomme / Yaourt sucré

JEUDI

Salade niçoise
Sauté d'agneau au
romarin
Trio de légumes BIO 
Carré de l'est
Gélifié caramel
Goûters : Fruit / Gaufre
liégeoise

VENDREDI

Maïs vinaigrette
Poêlée de colin doré au
beurre
Riz aux petits légumes
Petit suisse sucré
Fruit frais BIO 
Goûters : Pain + Beurre
/ Velouté fruit



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




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
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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 23 AU 29 OCTOBRE 2017




LUNDI

Salade verte et des
dés de mimolette

Lasagne de poisson

Pavé ½ sel


 Crème vanille BIO


Goûters : Spécialité
pomme fraise / Biscuit
des Flandres

MARDI


Terrine de légume sauce
cocktail

Filet de poulet sauce aux
champignons

Haricots verts BIO 

 Pommes de terre


Pont l'Evêque

Fruit frais BIO 

Goûters : Pain + Chocolat
/ Fromage blanc sucré

MERCREDI

Céleri râpé aux raisins
secs

Sauté de bœuf VBF aux
olives 


Riz BIO 

Gouda

Eclair chocolat

Goûters : Fruit / Petit
filou fruit

JEUDI

Salade d'automne
 Tartiflette*

Plat de substitution :
Gratin savoyard au
fromage

Brie BIO 

Pêche au sirop


Goûters : Pain + Beurre /
Velouté et sucré

VENDREDI

Pizza au fromage
Hoki pané et citron

Petits pois carotte

Fromage blanc aromatisé

Fruit frais BIO 

Goûters : Madeleine /
Liégeois 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

DUPONT
RESTAURATION 

SEMAINE DU : 30 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Salade de pépinettes

Cordon bleu

Haricots verts persillés

BIO 

Sauce tomate

Rondelé bleu

Yaourt aromatisé

Goûters : Spécialité
pomme pêche / Pain +
Miel


REPAS HALLOWEEN

Carottes aux olives

Parmentier de potiron

 Recette du Chef

Salade

Mimolette BIO 

Cake à l'orange

Goûters : Fruit / Yaourt
sucré

FERIE


Velouté à la tomate

Tranche de colin meunière

Epinards hachés sauce
blanche

Riz créole

Fripons

Fruit frais BIO 

Goûters : Carré abricot /
crème vanille

Salade beaucaire


Rôti de bœuf VBF froid



Pâtes

Dosette ketchup

Emmental

Fruit frais BIO 

Goûters : Pain +
Confiture / Flan 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



DUPONT
RESTAURATION 