


SEMAINE DU : 19 AU 23 MARS 2018

LUNDI

Emincé de volaille
sauce à l'orientale
Semoule – Légumes
couscous
Vache picon
Liégeois vanille

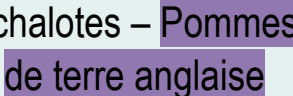

MARDI

Salade et sauce
bulgare
 Cassoulet*
Haricot blanc à la
tomate et pommes de
terre
Fruit du jour

MERCREDI

Céleri rémoulade
 Carbonade de bœuf
VBF
Frites
Yaourt aromatisé

JEUDI

Sauté de porc* sauce
bercy
Haricots verts aux
échalotes – 
Camembert 
Fruit du jour

VENDREDI

Salade niçoise
Tranche de colin sauce
crème
Bouquetière de
légumes ail et persil
Eclair au 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 : 26 AU 30 MARS 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de porc* sauce à l'oignon

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Coulommiers


Purée pomme cassis

Tomates vinaigrette

Pavé de hoki sauce citron

Riz aux petits légumes

Clafoutis cerise

Carottes râpées persillées 

Bœuf bourguignon VBF

Pâtes et dosette de ketchup

Crème dessert saveur chocolat

Salade verte et maïs vinaigrette

Œuf dur sauce blanche

Purée d'épinards et pommes de terre

Salade de fruits frais

Cordon bleu

Semoule - Concassé de tomate

Brie

Fruit du jour

recette de Chef!



-  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 AU 06 AVRIL 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

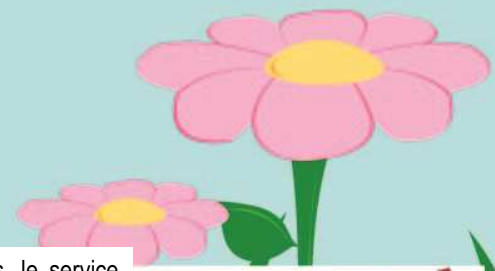
<p>FERIE</p>	<p>Cannelloni au bœuf sauce tomate Fromage râpé Rondelé ail et fines herbes Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Concombres sauce crème aux fines herbes Omelette Piperade – Pommes vapeur  Fruit du jour</p>	<p>REPAS DE PRINTEMPS Mousse de foie de canard et toasts Sauté de veau marengo Gratin dauphinois - Tomate rôtie Nid de Pâques et chocolat</p>	<p>Cocarde tricolore Poêlée de colin doré au beurre et quartier de citron Poêlée rustique Fruit du jour</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 : 09 AU 13 AVRIL 2018

LUNDI

Rôti de dinde sauce
poulette

Gratin de salsifis et
pommes de terre

 Cantafrais

Délicatesse aux fruits

MARDI

Salade verte et dès de
mimolette

Viande bolognaise

Torsades – Fromage
râpé

Fruit du jour

MERCREDI

Sauté de porc* à la
sauge

Beignet de chou-fleur


Pont l'Evêque

Gélifié saveur vanille

JEUDI

Pâté* de foie et
cornichons


Limande meunière
sauce brestoise

Riz – Fondue de
poireaux 

Fruit du jour

VENDREDI


Demi pomelo + sucre

Médaille de langue 

VBF sauce charcutière

Purée écrasée – Salade

Marbré cacao maison





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 : 16 AU 20 AVRIL 2018

LUNDI


Tranche de saumon
sauce ciboulette

Epinards hachés à la
crème – Pommes
vapeur 

Gouda

Purée pomme abricot

MARDI

Tomates au persil 

Chili con carné

Riz

Fruit du jour

MERCREDI

Blanquette de veau à
l'ancienne

Poêlée de légumes et
pommes de terre

Buche lait de mélange


Yaourt aromatisé


JEUDI

**DEVELOPPEMENT
DURABLE**


Carottes râpées
vinaigrette

Jambon blanc*

Purée de pommes de
terre 

 Cake maison

VENDREDI

Steak haché de bœuf
VBF sauce poivrade 

Pommes de terre
noisettes

Tomme grise

Salade de fruits frais



-  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 27 AVRIL 2018


LUNDI

Taboulé oriental
Escalope de poulet
sauce au curry
Petits pois à l'étuvée
carottes
Liégeois chocolat


MARDI

Salade iceberg aux
croûtons
Cheese burger
Frites et dosette de
ketchup
Fruit du jour


MERCREDI

Tomates au persil
 Couscous poulet
merguez et boulette de
bœuf
Semoule – Légumes
couscous
Brownies

JEUDI

Tranche de hoki
meunière sauce crème
Riz – Poêlée de
courgettes 
Petit suisse sucré
Fruit du jour

VENDREDI

Coleslaw
Rôti de bœuf VBF sauce
 brune
Mezze penne
Ile flottante



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 AVRIL AU 04 MAI 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de veau braisé
sauce forestière

Bouquetière de
légumes ail et persil

Vache picon

Spécialité pomme
framboise

FERIE

Concombres
vinaigrette

Lasagne de bœuf

Salade

Fruit du jour

Sauté de dinde sauce
à la normande

Duo de carottes et
pommes de terre

Gouda

Tarte aux pommes

LOCAL
et de
SAISON

Tomates sauce
ciboulette

Colin pané

Semoule - Ratatouille

Fruit du jour



-  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 : 07 AU 11 MAI 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Pizza au fromage</p> <p>Bœuf VBF mode aux  carottes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes et sauce napolitaine</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>FERIE</p>	<p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ecrasé de pommes de terre et brocolis </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan saveur vanille</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