

Menu de la semaine

Menus du 02 au 06 Septembre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Carotte râpées
Charcuterie

Aiguillettes de Poulet panée



Sauce tomate

Pâtes
Poêlées de légumes

Eclair à la vanille
Yaourt au fruit

Hachis Parmentier

Purée de pomme de terre
Salade

Tartare

**Petit de sorbet citron, fruits
rouges**
Compote de fruit

Betterave vinaigrette

Salade de Cœur de Palmier,
thon, maïs

Poisson, sauce au thym



Riz
Poireaux

Corbeille de fruit
Danette Vanille

Concombre
Œuf mayonnaise



Légumes braisés à la
Marocaine

Pomme de terre
Courgettes

Quatre quart, crème anglaise
Yaourt Nature sucré



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Volaille Française



Veau Français



AB Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit local



Label Rouge



Pêche durable



Végétarien



Fait maison

Surligné : Menu pour les entrées
et desserts des maternelles

DUPONT
RESTAURATION

Menu de la semaine

Menus du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Salade vinaigrette, crouton,
maïs

Crêpe au fromage demi-lune

Cœur de Merlu

Semoule
Epinard

Fromage blanc
Corbeille de fruit



Chili sin carné

Haricot rouge, riz
Egrenné végétarien

Vache qui rit

Salade de fruit
Crème dessert Caramel

Escalope Viennoise

Pâtes

Poêlées Méridionales

St Paulin

Mousse chocolat
Corbeille de fruit

Salade club
(Laitue, emmental, poulet)

Tomates vinaigrette

Jambon
Sauce champignon

Frite

Velouté fruit
Entremet Vanille



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Surligné : Menu pour les entrées et
desserts des maternelles

Menu de la semaine

Menus du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Salami, cornichon

Céleri rémoulade

Blanquette de dinde



Riz
Poireaux

Corbeille de fruit

Yaourt local

Chipolatas grillées



Purée
Tomate provençale

Tomme blanche

Brownies
Compote tous fruits

Taboulé

Carotte Persillais



Quiche au thon et épinard

Salade

Yaourt aux fruits

Banane

Cordon bleu de dinde



Jambon, beurre

Lentilles au jus

Carotte

Emmental

Mousse crème brûlée

Petit suisse aromatisé



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Surligné : Menu pour les entrées et
desserts des maternelles

Menu de la semaine

Menus du 23 au 27 septembre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Surimi mayonnaise

Salade de pâte

Pizza 

Jambon de dinde, fromage

Salade

Ile flottante

Corbeille de fruit

Steak haché

Potatoes
Haricot vert

Chèvre

Moelleux au chocolat

Yaourt au fruit

Macédoine roulé au jambon

Melon

Poisson

Semoule

Chou romanesco

Liegeois Vanille

Poire



Œufs durs à la crème

Riz

Epinard

Brie

Banane chocolat

Petit suisse

Menu de la semaine

Menu du 30 au 04 Octobre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Céleri rémoulade
Salade Coleslaw

Lasagne

Viande haché
Pâte

Salade

Crème Brulée
Fromage Blanc

Roti de porc

Gratin dauphinois

Poêlées de légumes

Tartare

Milk-shake
Roulé framboise

Tomate
Concombre

Omelette

Petit pois, carottes

Yaourt aux fruits
Pastèque

Brandade de poisson

Purée

Brocoli

Carré de l'est

Tiramisu spéculos
Corbeille de fruits de saison



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Surligné : Menu pour les entrées et
déserts des maternelles

Menu de la semaine

Menus du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi



Mardi



Jeudi




Vendredi





Déjeuner

Saucisson sec
Betterave

Sauté de poulet 
Provençale

Pdt parisienne
Julienne de légumes

Banane au chocolat 
Yaourt nature sucré

Filet de merlu 
Sauce romarin

Boullgour
Poireaux

Mimolette

Yaourt local
Corbeille de fruit

Saucisse fumée 

Haricot coco

Sauce Tomate, oignon

Petit Moule

Tarte Noix de coco, crème
anglaise

Crème dessert Chocolat

Cake au thon, olive

Salade Marco polo
(Pâtes, tomate, surimi)



Quiche aux 3 fromages
Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la vanille



Surligné : Menu pour les entrées et
desserts des maternelles