

SEMAINE DU : 19 AU 23 MARS 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou-fleur
vinaigrette

Emincé de volaille
sauce à l'orientale

Sv : Œuf dur mornay

Semoule – Légumes
couscous

Vache picon

Liégeois vanille

Salade et sauce bulgare



Cassoulet*

Sv : Cassolette de
poisson sauce
ciboulette

Haricot blanc à la
tomate et pommes de
terre

Buche lait de mélange

Fruit du jour

Céleri rémoulade

Carbonade de bœuf
VBF



Sv : Steak soja aux
petits légumes sauce
tomate

Frites

Mimolette

Yaourt aromatisé

Concombres sauce
ciboulette

Sauté de porc* sauce bercy

Sv : Fatayer épinards
chèvre

Haricots verts aux
échalotes – Pommes de
terre anglaise



Camembert

Fruit du jour

Salade niçoise

Tranche de colin sauce
crème

Bouquetière de
légumes ail et persil

Petit suisse sucré

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

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Rôti de porc* sauce à l'oignon

Sv : Baigan pakora

 Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Coulommiers


Purée pomme cassis

Tomates vinaigrette
Pavé de hoki sauce citron

Riz aux petits légumes

Petit suisse sucré

Clafoutis cerise

Carottes râpées persillées 
Bœuf bourguignon VBF

Sv : Tomate farcie végétarienne

Pâtes et dosette de ketchup

Emmental

Crème dessert saveur chocolat

Salade verte et maïs vinaigrette

Œuf dur sauce blanche

Purée d'épinards et pommes de terre

Edam

Salade de fruits frais

Roulade de surimi mayonnaise

Cordon bleu

Sv : Nuggets au fromage

Semoule - Concassé de tomate

Brie

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 : 02 AU 06 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Macédoine mayonnaise
Cannelloni au bœuf
sauce tomate
Sv : Lasagne de
poisson
Fromage râpé
Rondelé ail et fines
herbes
Fromage blanc nature
sucré

Concombres sauce
crème aux fines
herbes
Omelette
Piperade – Pommes
vapeur
Fripons
Fruit du jour

LOCAL
et de
SAISON

REPAS DE PRINTEMPS

Mousse de foie de canard et
toasts Sv : Rillettes de
saumon et toasts
Sauté de veau marengo
Sv : Samoussa aux légumes
Gratin dauphinois - Tomate
rôti
St Paulin
Nid de Pâques et chocolat

Cocarde tricolore
Poêlée de colin doré au
beurre et quartier de
citron
Poêlée rustique
Yaourt aromatisé
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 : 09 AU 13 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage
Rôti de dinde sauce
poulette

Sv : Colin pané et
quartier de citron

Gratin de salsifis et
pommes de terre

Cantafras

Délicatesse aux fruits

Salade verte et dès de
mimolette

Viande bolognaise

Sv : Steak de soja
tomate basilic sauce
tomate

Torsades – Fromage
râpé

St Paulin

Fruit du jour

Salade sariz

Sauté de porc* à la
sauge

Sv : Carré de fromage
fondu

Beignet de chou-fleur

Pont l'Evêque

Gélifié saveur vanille

Pâté* de foie et
cornichons Sv : Œuf
dur mayonnaise

Limande meunière
sauce brestoise

Riz – Fondue de
poireaux

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

Avocat vinaigrette

Médailon de langue
VBF sauce charcutière

Sv : Omelette au
fromage

Purée écrasée – Salade

Tartare ail et fines
herbes

Marbré cacao maison

recette du
Chef!

LOCAL
et de
SAISON

recette du
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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 16 AU 20 AVRIL 2018

PRIMAIRES




LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

Haricots verts au vinaigrette
Tranche de saumon sauce ciboulette
Epinards hachés à la crème – Pommes
vapeur 
Gouda
Purée pomme abricot

Tomates au persil
 Chili con carné
Sv : Baigan pakora
Riz
Camembert
Fruit du jour

Salade de lentilles
Blanquette de veau à l'ancienne
Sv : Filet de poisson meunière + quartier de citron
Poêlée de légumes et pommes de terre
Buche lait de mélange
Yaourt aromatisé

DEVELOPPEMENT DURABLE
Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc*
Sv : Omelette sauce tomate
Purée de pommes de terre
Vache qui rit 
 Cake maison

Macédoine mayonnaise
 Steak haché de bœuf VBF sauce poivrade
Sv : Steak soja tomate basilic
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

PRIMAIRES






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé oriental</p> <p>Escalope de poulet sauce au curry</p> <p>Sv : Croquette mexicaine</p> <p>Petits pois à l'étuvée carottes</p> <p>St Morêt</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons</p> <p>Cheese burger</p> <p>Sv : Cheese poisson</p> <p>Frites et dosette de ketchup</p> <p>Edam</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Tomates au persil</p> <p> Couscous poulet merguez et boulette de bœuf</p> <p>Sv : Samoussa aux légumes</p> <p>Semoule – Légumes couscous</p> <p>Brie</p> <p>Brownies</p>	<p>Pâté* forestier et cornichons Sv : Roulade de surimi mayonnaise</p> <p>Tranche de hoki meunière sauce crème</p> <p>Riz – Poêlée de courgettes </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de bœuf VBF sauce brune </p> <p>Sv : Boulette au soja tomate basilic</p> <p>Mezze penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</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

SEMAINE DU : 30 AVRIL AU 04 MAI 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Rôti de veau braisé sauce forestière</p> <p>Sv : Fatayer épinard chèvre</p> <p>Bouquetière de légumes ail et persil</p> <p>Vache picon</p> <p>Spécialité pomme framboise</p>	<p>FERIE</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Lasagne de bœuf</p> <p>Sv : Lasagne de poisson</p> <p>Salade</p> <p>Fripons</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Sauté de dinde sauce à la normande</p> <p>Sv : Pavé fromager</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte aux pommes</p>	
---	--------------	---	---	--

LOCAL
et de
SAISON



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

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza au fromage

Bœuf VBF mode aux
carottes

Sv : Steak de soja aux
petits légumes sauce
tomate

Pommes rissolées

St Paulin

Fromage blanc nature
sucré

FERIE

Salade niçoise

Cordon bleu

Sv : Carré de fromage
fondu

Pâtes et sauce
napolitaine

Tartare ail et fines
herbes

Fruit du jour

FERIE

Carottes râpées
vinaigrette

Filet de poisson
meunière

Ecrasé de pommes de
terre et brocolis

Mimolette

Flan saveur 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

