

LUNDI

Chou-fleur vinaigrette  
Emincé de volaille sauce à l'orientale  
Sv : Œuf dur mornay  
Semoule – Légumes couscous  
Vache picon  
Liégeois vanille

MARDI

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

MERCREDI

Céleri rémoulade  
Carbonade de bœuf  
 VBF  
Sv : Steak soja aux petits légumes sauce tomate  
Frites  
Mimolette  
Yaourt aromatisé

JEUDI

Concombres sauce ciboulette  
Sauté de porc\* sauce bercy  
Sv : Fatayer épinards chèvre  
Haricots verts aux échalotes – Pommes de terre anglaise  
  
Camembert  
Fruit du jour

VENDREDI

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

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 : 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 LOCAL et de SAISON  
Fripons  
Fruit du jour

**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



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

Cantafrais

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**

LOCAL et de SAISON

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

Avocat vinaigrette  
Médaillon de langue VBF sauce charcutière

Sv : Omelette au fromage

**Purée écrasée – Salade**

Tartare ail et fines herbes

Marbré cacao maison

recette du Chef !

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

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

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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

Taboulé oriental

Escalope de poulet  
sauce au curry

Sv : Croquette  
mexicaine

Petits pois à l'étuvée  
carottes

St Morêt

Liégeois chocolat

Salade iceberg aux  
croûtons

Cheese burger

Sv : Cheese poisson

Frites et dosette de  
ketchup

Edam

Fruit du jour

Tomates au persil

recette du Chef!  
Couscous poulet  
merguez et boulette de  
bœuf

Sv : Samoussa aux  
légumes

Semoule – Légumes  
coucous

Brie

Brownies

Pâté\* forestier et  
cornichons Sv : Roulade  
de surimi mayonnaise

Tranche de hoki  
meunière sauce crème

Riz – Poêlée de  
courgettes

LOCAL  
et de  
SAISON

Petit suisse sucré

Fruit du jour

Coleslaw

Rôti de bœuf VBF sauce  
✓ brune

Sv : Boulette au soja  
tomate basilic

Mezze penne

Tomme blanche

Ille 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

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Maïs vinaigrette  
Rôti de veau braisé sauce forestière  
Sv : Fatayer épinard chèvre  
Bouquetière de légumes ail et persil  
Vache picon  
Spécialité pomme framboise

FERIE

Concombres vinaigrette  
Lasagne de bœuf  
Sv : Lasagne de poisson  
Salade  
Fripons  
Fruit du jour

Salade de pâtes au surimi  
Sauté de dinde sauce à la normande  
Sv : Pavé fromager  
Duo de carottes et pommes de terre  
Gouda  
Tarte aux pommes

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

DUPONT  
RESTAURATION

