

Menu de la semaine

Du 8 au 12 Juillet 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Melon



Samoussa aux légumes

Blé- Bâtonnière de légumes

Flan saveur chocolat

Falafels de quinoa sauce au ras el hanout



Fromage râpé



Pâtes

Emmental



Fruit de saison

Egréné végétal sauce chili

Riz - Brunoise de légumes

Cantafrais



Fruit de saison



Concombre sauce ciboulette



Pépites de colin dorées aux 3 céréales



Gratin dauphinois

Chou à la crème vanille

Galette de blé et oignons sauce orientale

Pommes noisettes
Epinards hachés à la crème



Pont l'Evêque



Purée de Pomme



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 15 au 19 Juillet 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées

Falafel quinoa sauce
Forestière

 Riz - Poêlée de
champignons à la
crème

Fromage blanc au
spéculoos

Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

 Fromage râpé

 Pâtes

Saint Paulin

 Fruit de saison

 Filet de merlu
sauce crème

Pommes de terre
rissolées – Salade

Petit Suisse sucré

 Pastèque

Galette de soja aux
petits légumes sauce
tomate

 Petits pois carottes

  Maroilles

Tarte aux pommes

 Cocarde tricolore
(salade, tomate,
concombre)

Galette de blé et
oignons sauce
orientale

 Ecrasé de pomme
de terre

Crème dessert praliné



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit local

PRODUIT
DE SAISON



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué



David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 22 au 26 Juillet 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Omelette nature
Semoule - Piperade
Buchette de chèvre

 Fruit de saison

 Radis beurre

Thon mayonnaise
Salade de pommes de terre façon piémontaise
 Carottes râpées

 Crème dessert vanille

Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine

 Fromage râpé
 Pâtes
 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Tomate sauce basilic


 Poisson meunière
 Epinards hachés cuisinés – Riz

Donut au sucre

 Melon

Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate
Potatoes

 Yaourt aromatisé

 Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local
 Recette du chef

 AOP
 AOC
 MSC
 Saveurs en or

 Global GAP
 Certification CE2
 HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 29 Juillet au 2 Août 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nem aux légumes
sauce au romarin

Pastèque

Lasagne de légumes

Concombres à la
menthe

Tomate au persil

Fromage râpé
Pâtes

Pavé de colin sauce
citron

Galette de légumes
mozzarella sauce
tomate

Oeufs durs

Cantal

Pommes de terre
persillées

Semoule - Légumes à
la provençale

Taboulé à l'oriental
Betteraves vinaigrette

Courgettes braisées

Gouda

Purée Pomme cassis

Barre pâtissière

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Eclair vanille

Produit issu de
l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef

AOP

AOC

MSC

Saveurs en or

Global GAP

Certification CE2

HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 5 au 9 Août 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Melon

 PRODUIT DE SAISON

Samoussa aux légumes

Blé- Bâtonnière de légumes

Flan saveur chocolat

Falafels de quinoa sauce au ras el hanout

  Fromage râpé

 Pâtes

Emmental

 Fruit de saison

Egréné végétal sauce chili

Riz - Brunoise de légumes

Cantafrais

 Fruit de saison

 Concombre sauce ciboulette

 PRODUIT DE SAISON

 Pépites de colin dorées aux 3 céréales

 Gratin dauphinois

Chou à la crème vanille

Galette de blé et oignons sauce orientale

Pommes noisettes
Epinards hachés à la crème

 Pont l'Evêque

 Purée de Pomme

 Produit issu de l'agriculture biologique

 PRODUIT DE SAISON

Produit local

 Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en Or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué


David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 12 au 16 Août 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées

Falafel quinoa sauce Forestière

 Riz - Poêlée de champignons à la crème

Fromage blanc au spéculoos

Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Fromage râpé

 Pâtes

Saint Paulin

 Fruit de saison

 Filet de merlu sauce crème

Pommes de terre rissolées – Salade

Petit Suisse sucré

 Pastèque


 Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Galette de blé et oignons sauce orientale

 Ecrasé de pommes de terre

Crème dessert praliné

Férié

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local

 Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Août 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Omelette nature
Semoule - Piperade
Buchette de chèvre

 Fruit de saison

 Radis beurre

Thon mayonnaise
Salade de pommes de terre façon piémontaise
 Carottes râpées

 Crème dessert vanille

Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine

 Fromage râpé
 Pâtes

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Tomate sauce basilic


 Poisson meunière

 Epinards hachés cuisinés – Riz

 Moelleux au citron

 Melon

Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate

Potatoes

 Yaourt aromatisé

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local

 Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 26 au 30 Août 2024

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nem aux légumes
sauce au romarin

Pastèque

Lasagne de légumes

Galette de légumes
mozzarella sauce
tomate

Tomate au persil

Oeufs durs

Fromage râpé
Pâtes

Pavé de colin sauce
citron

Pommes de terre
persillées

Semoule - Légumes à
la provençale

Taboulé à l'oriental
Betteraves vinaigrette

Cantal

Courgettes braisées

Gouda

Purée Pomme cassis

Barre pâtissière

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Eclair vanille



Produit issu de
l'agriculture biologique



AOP



Global GAP



Produit local



AOC



Certification CE2



Recette du chef



MSC



HVE Haute
Valeur
environnementale



Saveurs en or



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.