

# 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



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

Taboulé à l'oriental  
Betteraves vinaigrette

Pommes de terre  
persillées

Semoule - Légumes à  
la provençale

Courgettes braisées

Gouda

Fruit de saison

Eclair vanille

Purée Pomme cassis

Barre pâtissière

Yaourt nature sucré

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

 Radis beurre



Thon mayonnaise  
Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Carottes râpées

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



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.