

# Menu de la semaine

Du 8 au 12 Juillet 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Juillet-Août 2024

## Menus « Traditionnels »

### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

 Melon

 PRODUIT DE SAISON

 Samoussa aux légumes

Blé- Bâtonnière de légumes

Flan saveur chocolat

 Aiguillette de poulet sauce aigre douce

  Fromage râpé  
 Pâtes

Emmental

 Fruit de saison

 Rôti de boeuf 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

 Filet de poulet sauce brune



Pommes noisettes  
Epinards hachés à la crème

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 Pont l'Evêque

 Purée de Pomme



Produit issu de l'agriculture biologique  
Viande française  
Produit local



AOP  
AOC  
MSC  
Label rouge



Recette du chef  
Saveurs en or  
Recette végétarienne



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 « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées



 Rôti de veau braisé  
au romarin

 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



 Emincé de volaille  
sauce catalane

 Petits pois carottes  
légumes sauce tomate

  Maroilles

 Tarte aux pommes

 Cocarde tricolore  
(salade, tomate,  
concombre)

 Chipolatas et son  
jus

 Ecrasé de pomme  
de terre

Crème dessert praliné





Produit issu de  
l'agriculture biologique  
Viande française  
Produit local



AOP

AOC

MSC

Label rouge



Recette du chef

Saveurs en or

Recette  
végétarienne





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 « Traditionnels »

Lundi

 Omelette nature  
Semoule - Piperade  
Buchette de chèvre  
Fruit de saison

Mardi

 Radis beurre  
 Jambon blanc  
Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Carottes râpées  
 Crème dessert vanille

Mercredi

  Escalope de poulet  
 sauce napolitaine  
 Fromage râpé  
 Pâtes  
 Saint Nectaire  
 Fruit de saison

Jeudi

 Tomate sauce basilic  
 Poisson meunière  
 Epinards hachés cuisinés – Riz  
Donut au sucre

Vendredi

 Melon  
 Sauté de boeuf sauce tomate  
Potatoes  
 Yaourt aromatisé

  
  
  


Produit issu de l'agriculture biologique  
Viande française  
Produit local

  
  
  


AOP  
AOC  
MSC  
Label rouge

  


Recette du chef  
Saveurs en or  
Recette végétarienne

  
  


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 « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Sauté de veau sauce  
au cumin



Fromage râpé



Pâtes



Cantal

Purée Pomme cassis



Pastèque



Pavé de colin sauce  
citron



Pommes de terre  
persillées  
Courgettes braisées

Barre pâtissière



Lasagne de bœuf

Gouda



Yaourt nature sucré



Concombres à la  
menthe



Filet de poulet  
sambre et meuse

Semoule - Légumes à  
la provençale

Fruit de saison



Tomate au persil



Rôti de porc



Taboulé

Betteraves vinaigrette

Eclair vanille



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Viande française



Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Recette du chef



Saveurs en or



Recette  
végétarienne



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 « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Melon

PRODUIT DE SAISON

 Samoussa aux légumes

Blé- Bâtonnière de légumes

Flan saveur chocolat

 Aiguillette de poulet sauce aigre douce

  Fromage râpé  
 Pâtes

Emmental

 Fruit de saison

 Rôti de boeuf sauce chili

Riz - Brunoise de légumes

Cantafras

 Fruit de saison

 Concombre sauce ciboulette

PRODUIT DE SAISON

 Pépites de colin dorées aux 3 céréales

 Gratin dauphinois

Chou à la crème vanille

 Filet de poulet sauce brune

 Pommes noisettes  
Epinards hachés à la crème

 Pont l'Evêque

 Purée de Pomme



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande française



Produit local

PRODUIT DE SAISON



AOP



AOC



MSC



Label rouge







Recette du chef

Saveurs en or

Recette végétarienne



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 « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes râpées



Rôti de veau braisé  
au romarin



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)



Chipolatas et son  
jus



Ecrasé de pommes  
de terre

Crème dessert praliné



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Viande française



Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Recette du chef

Saveurs en or

Recette  
végétarienne



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 « Traditionnels »

Lundi

 Omelette nature  
Semoule - Piperade  
Buchette de chèvre  
Fruit de saison

Mardi

 Radis beurre  
 Jambon blanc  
Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Carottes râpées  
 Crème dessert vanille

Mercredi

  Escalope de poulet  
 sauce napolitaine  
 Fromage râpé  
 Pâtes  
 Saint Nectaire  
 Fruit de saison

Jeudi

 Tomate sauce basilic  
  
 Poisson meunière  
 Epinards hachés cuisinés – Riz  
 Moelleux au citron

Vendredi

 Melon  
  
 Sauté de boeuf sauce tomate  
Potatoes  
 Yaourt aromatisé



Produit issu de l'agriculture biologique  
Viande française  
Produit local



AOP  
AOC  
MSC  
Label rouge



Recette du chef  
Saveurs en or  
Recette végétarienne



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 « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Sauté de veau sauce  
au cumin



Fromage râpé



Pâtes



Cantal

Purée Pomme cassis



Pastèque



Pavé de colin sauce  
citron

Pommes de terre  
persillées



Courgettes braisées

Barre pâtissière



Lasagne de bœuf

Gouda



Yaourt nature sucré



Concombres à la  
menthe



Filet de poulet  
sambre et meuse

Semoule - Légumes à  
la provençale

Fruit de saison



Tomate au persil



Rôti de porc



Taboulé à l'oriental  
Betteraves vinaigrette

Eclair vanille



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Viande française



Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Recette du chef



Saveurs en or



Recette  
végétarienne



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.