

# Menu de la semaine

Du 11 au 15 Novembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

PRODUIT  
DE SAISON

Potage au potiron

Blanquette de  
légumes

Ecrasé de pommes de  
terre



Fruit de saison

Egréné végétal sauce  
tomate

Jardinière de légumes  
Riz



Tomme



Spécialité pomme  
mirabelle

Tortellinis épinards  
ricotta sauce tomate  
basilic



Saint Nectaire



Fruit de saison

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

Carottes râpées



PRODUIT  
DE SAISON



Pavé de colin  
sauce citron



PRODUIT  
DE SAISON

Brocolis



Pommes vapeur

Yaourt aromatisé



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 18 au 22 Novembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Omelette

Pâtes  
Sauce tomate



Cantal

Fruit de saison

Coleslaw



Raclette végétarienne

Cocktail de fruits

Galette de blé et  
oignons sauce  
orientale

Riz - Aubergines  
grillées

Saint Paulin

Ile flottante



Betteraves  
vinaigrette



Filet de merlu  
sauce provençale

Ratatouille



Semoule

Flan saveur vanille

Boulettes panées de  
blé sauce orientale

Frites

Buchette lait de  
mélange



Fruit de saison



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  
Le 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 25 au 29 Novembre 2024

**DUPONT**  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**


**Vendredi**

Carré au fromage fondu

 Courgettes braisées – Blé

 Pont l'Evêque


 Fruit de saison

 Céleri au fromage blanc


Mijoté de patates douces et lingots blancs

 Carottes vichy -  
 Lingots blancs

  Gaufre Liégeoise

 Salade de mâche aux noix

Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

 Beignets de chou-fleur

 Fruit de saison


 Potage aux légumes


 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

  Fromage râpé

Pâtes

 Cake

 Hoki doré au beurre sauce napolitaine

 Haricots verts -  
Pommes campagnardes

 Vache qui rit

Liégeois chocolat

 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 2 au 6 Décembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

Carottes râpées



PRODUIT  
DE SAISON

Fricassée de  
poisson sauce tomate

Pâtes

Fromage blanc façon  
straciatella

Omelette  
Petits pois à la  
française - Pommes  
de terre



Edam



Fruit de saison



Potage du jour

Curry de pois chiches  
et carottes à la tomate

Légumes tajines et  
pois chiches Semoule

Brownies

PRODUIT  
DE SAISON

Mâche et dés  
d'emmental

Beignets de calamar  
Sauce tartare

Riz



Gratin de brocolis

PRODUIT  
DE SAISON



Spécialité pomme  
pêche



Maroilles



Fruit de saison



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 9 au 13 Décembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

Boulettes panées de blé sauce crème

 Pommes vapeur  
 Choux de Bruxelles

 Cantal

 Fruit de saison

 Pané de poisson aux céréales

Purée de pommes de terre

Saint Paulin



Crème dessert caramel

Quiche aux fromages


Salade iceberg

 Camembert

Yaourt nature sucré

 Repas Sénégalais 

Salade fantaisie (céleri râpé, ananas, raisins secs, pomme)

 Filet de merlu sauce crème


Riz  
Carottes vichy

Semoule au lait

 Potage à la carotte

Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

 Fruit de saison

 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 16 au 20 Décembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées au citron  


Chili végétarien

Riz

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Pâtes

  Fromage râpé


 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Panais rémoulade  


Galette panée aux légumes sauce crème

Poêlée de champignons - Blé

 Fruit de saison


 Repas de Noël 

Crêpe au fromage

Bouchée de la mer

Petits pois - Potatoes star


Bûche et petit chocolat

 Pavé de colin sauce citron

 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit

Flan saveur caramel

 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 23 au 27 Décembre 2024

DUPONT  
RESTAURATION

Novembre & Décembre

# 2024

Vacances scolaires

## Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Coleslaw



Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes  
Riz

Yaourt nature sucré

Nem aux légumes  
sauce suprême



Haricots verts



Gratin dauphinois



Maroilles

Bûche glacée

Férié



Pâtes à la crème et  
aux carottes



Fromage râpé



Eclair au chocolat

Cheese végétarien

Potatoes

Chanteneige



Fruit de saison



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



GLOBAL GAP



CERTIFICATION

ENVIRONNEMENTALE

NIVEAU 2

CERTIFICATION

ENVIRONNEMENTALE

NIVEAU 2

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 30 Décembre 2024 au 3 Janvier 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Novembre & Décembre

# 2024

Vacances scolaires

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samoussas aux légumes et son jus

Semoule aux petits légumes

 Pont l'Evêque


 Fruit de saison

PRODUIT DE SAISON  
CERTIFICATION NIVEAU 2

Trio de carotte, céleri et maïs

Nuggets de poisson sauce tartare

Gratin de patates douces

 Cake aux pépites de chocolat

Féié

Thon à la tomate



Fromage râpé



Pâtes

Brie



Fruit de saison

Potage aux légumes

Pavé fromager sauce normande



Purée de pommes de terre - Salade

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

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



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 6 au 10 Janvier 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

# Novembre & Décembre 2024

## Menus «Poisson-végétariens»

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Fête de la galette

PRODUIT DE SAISON

Curry de butternut et lentilles

Riz



Saint Paulin

Liégeois vanille

Fricassée de poisson  
Ecrasé de pommes de terre



Maroilles



Fruit de saison

Potage du jour

Haricots rouges, maïs et concassé de tomate

Piperade  
Coeur de blé



Fromage blanc aux pralines roses



Carottes râpées vinaigrette

PRODUIT DE SAISON



Omelette

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Galette aux pommes

Salade iceberg aux croûtons

Pâtes aux 2 saumons crévés



Fromage râpé



Fruit de saison



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.