

# Menu de la semaine

Du 13 au 17 Janvier 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

Janvier, février  
**2025**

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

*Semaine d'animation Les secrets des courges*

<p> Potage au potiron</p> <p> Fricassée de poisson sauce à l'aneth</p> <p> Haricots beurre - Pommes boulangères</p> <p> Cantal</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Potage au potiron</p> <p>Samoussas aux légumes</p> <p>Pâtes aux petits pois et à la tomate sauce fromagère</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Salade verte et dès de mimolette</p> <p>Galette panée aux légumes sauce suprême</p> <p> Carottes vichy -  Lentilles</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Boulettes au soja sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Cake au butternut et aux pépites de chocolat</p> <p></p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron</p> <p> Brocolis -  Riz</p> <p> Yaourt Vanille</p>
--	--	--	---	---



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 20 au 24 Janvier 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

Janvier, février  
**2025**

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Méli mélo de carottes râpées vinaigrette</p> <p>Lentilles sauce tomate façon bolognaise</p> <p> Fromage râpé</p> <p> Pâtes</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Raclette végétarienne</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Pavé de colin sauce dijonnaise</p> <p>Blé - Beignets de chou-fleur</p> <p> Vache qui rit</p> <p>Spécialité pomme poire</p>	<p> Salade et maïs vinaigrette</p> <p> Filet poisson sauce crème</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre</p> <p> Eclair vanille</p>	<p>Galette de boulgour à l'orientale sauce curry</p> <p>Semoule - Bâtonnière de légumes</p> <p> Pont l'Evêque</p> <p> Fruit de saison</p>



**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 27 au 31 Janvier 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

# Janvier, février 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Menu du nouvel an chinois

Boulettes de blé panées sauce tomate

Lingots blancs à la tomate

Saint Nectaire

Fruit de saison

Waterzooï de poisson

Epinards hachés

Coeur de blé

Edam

Fromage blanc au spéculoos

Céleri rémoulade

Pavé fromager sauce normande

Choux de Bruxelles - Pommes rissolées

Fruit de saison

Salade asiatique (carottes – chou blanc – vinaigrette au soja et sésame)

Nem aux légumes sauce aigre douce

Riz façon cantonais

Moelleux chocolat COCO

Chou-fleur à la flamande

Filet de merlu sauce hollandaise

Gratin dauphinois

Ile flottante

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

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MAIRIE DE LAMBERSART (INORD)

**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 3 au 7 Février 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

Janvier, février

# 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Coleslaw

PRODUIT DE SAISON

Falafels au quinoa  
sauce à l'oignon

Ecrasé de pommes de  
terre

Crêpe au sucre

Omelette

Ratatouille  
Semoule



Brie



Fruit de saison

Taboulé



Pépites de colin  
dorées aux 3 céréales  
sauce tomate



Petits pois à l'oignon



Yaourt brassé à la  
banane

banane



Beignets de calamar  
sauce béarnaise

Gratin de brocolis -  
pommes de terre



Maroilles



Fruit de saison



Endives vinaigrette

Curry de potiron et  
pois chiches

Frites

Liégeois chocolat



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 10 au 14 Février 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Janvier, février

# 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vacances scolaires



PRODUIT DE SAISON

Carottes râpées persillées

Haricots rouges, maïs et concassé de tomates

Riz

Fromage blanc façon straciatella

Salade iceberg aux croûtons

Pavé de colin sauce brestoise

Blé  
Chou-fleur au beurre

Cake citron

Omelette sauce tomate

Purée crécy

Cantal

Purée de pomme

Potage légumes

Pâtes façon mac and cheese de butternut

Fruit de saison



Tranche de colin sauce crème

Gratin dauphinois  
Poêlée de potiron

Carré croc lait



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 17 au 21 Février 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

Janvier, février  
**2025**

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vacances scolaires

<p> Fricassée de colin sauce nantua</p> <p>Pâtes -Piperade</p> <p> Pont l'Evêque</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Carottes jaunes râpées vinaigrette</p> <p>Samoussas aux légumes</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p> Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade vinaigrette</p> <p> Poisson meunière et citron</p> <p> Poêlée de champignons - Pommes rissolées</p> <p>Gaufrette vanille</p>	<p>  Céleri râpé rémoulade au paprika</p> <p>Couscous végétarien sauce au ras el hanout</p> <p>Légumes couscous-  Semoule</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Cheese végétarien dosette de ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p> Fruit de saison</p>
---	---	---	--	---



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 24 au 28 Février 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

Janvier, février  
**2025**

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

PRODUIT DE SAISON

Carottes râpées au citron



Parmentier végétarien

Semoule au lait

Carré au fromage fondu

Gratin de butternut

Fromage frais



Fruit de saison

PRODUIT DE SAISON

Emincé de chou rouge rémoulade

Omelette

Semoule - Légumes tajines

Tarte aux pommes



Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette



Epinards hachés - Riz



Emmental



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.