

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> 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



Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Lentilles sauce tomate façon bolognaise



Fromage râpé



Pâtes

Crème dessert caramel

Potage à la tomate

Raclette végétarienne



Fruit de saison



Pavé de colin sauce dijonnaise

Blé - Beignets de chou-fleur



Vache qui rit

Spécialité pomme poire



Salade et maïs vinaigrette



Filet poisson sauce crème



Purée de potiron et pommes de terre

Eclair vanille

Galette de boulgour à l'orientale sauce curry

Semoule - Bâtonnière de légumes



Pont l'Evêque



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 27 au 31 Janvier 2025

DUPONT
RESTAURATION

Janvier, février 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Menu du nouvel an chinois

<p>Boulettes de blé panées sauce tomate</p> <p>Lingots blancs à la tomate</p> <p> Saint Nectaire</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Waterzooï de poisson</p> <p> Epinards hachés</p> <p> Coeur de blé</p> <p> Edam</p> <p>Fromage blanc au spéculoos</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Pavé fromager sauce normande</p> <p> Choux de Bruxelles - Pommes rissolées</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade asiatique (carottes – chou blanc – vinaigrette au soja et sésame)</p> <p> Nem aux légumes sauce aigre douce</p> <p> Riz façon cantonais</p> <p> Moelleux chocolat COCO</p>	<p> Chou-fleur à la flamande</p> <p> Filet de merlu sauce hollandaise</p> <p> Gratin dauphinois</p> <p>Ile flottante</p>
--	--	---	---	--



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



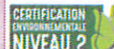
Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



CERTIFICATION 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 3 au 7 Février 2025

DUPONT
RESTAURATION

Janvier, février

2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>AB PRODUIT DE SAISON</p> <p>Coleslaw</p> <p>Falafels au quinoa sauce à l'oignon</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p> Crêpe au sucre</p>	<p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>AB Semoule</p> <p>Brie</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p> Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate</p> <p> Petits pois à l'oignon</p> <p>AB Yaourt brassé à la banane</p>	<p>PRODUIT DE SAISON Endives vinaigrette</p> <p>Beignets de calamar sauce béarnaise</p> <p>PRODUIT DE SAISON Gratin de brocolis - pommes de terre</p> <p> Maroilles</p> <p>AB Fruit de saison</p>	<p>Curry de potiron et pois chiches</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois chocolat</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 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 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 17 au 21 Février 2025

DUPONT
RESTAURATION

Janvier, février
2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vacances scolaires

Fricassée de colin sauce nantua

Pâtes -Piperade

Pont l'Evêque

Fruit de saison

Carottes jaunes râpées vinaigrette

Samoussas aux légumes

Purée de pois cassés

Yaourt nature sucré

Salade vinaigrette

Poisson meunière et citron

Poêlée de champignons - Pommes rissolées

Gaufrette vanille

Céleri râpé rémoulade au paprika

Couscous végétarien sauce au ras el hanout

Légumes couscous-
 Semoule

Crème dessert chocolat

Potage au potiron

Cheese végétarien dosette de ketchup

Potatoes

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

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

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

Carré au fromage fondu

Gratin de butternut

Fromage frais



Fruit de saison



Poisson meunière sauce crème



Pâtes

St Nectaire

Fromage blanc au daim



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.