

# Menu de la semaine

Du 13 au 17 Janvier 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Janvier, février  
2025



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Semaine d'animation Les secrets des courges

PRODUIT DE SAISON

Potage au potiron

Salade verte et dès de mimolette

AB

Céleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON



Sauté de volaille  
sauce au romarin



Samoussas aux  
légumes



Rôti de porc  
et son jus



Daube de boeuf  
sauce provençale



Pépites de colin  
dorées aux 3 céréales  
sauce citron



Haricots beurre -  
Pommes boulangères

Pâtes aux petits pois  
et à la tomate sauce  
fromagère

PRODUIT DE SAISON

Carottes vichy -  
Lentilles



PRODUIT DE SAISON

Brocolis - AB Riz



Cantal



Fruit de saison

Flan saveur chocolat



Fruit de saison

PRODUIT DE SAISON

Cake au butternut et  
aux pépites de  
chocolat



Yaourt Vanille



Produit issu de  
l'agriculture biologique



AOP



Saveurs  
en or

Recette du chef



Global GAP



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.



Viande française



AOC



Recette  
végétarienne



Certification CE2

HVE Haute  
Valeur  
environnementale

PRODUIT DE SAISON



MSC  
Label rouge



# Menu de la semaine

Du 20 au 24 Janvier 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Janvier, février  
2025



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 savoyarde



Fruit de saison



Sauté de veau sauce poivrade

Blé - Beignets de chou-fleur



Vache qui rit

Spécialité pomme poire



Salade et maïs vinaigrette



Filet de poisson sauce crème



Purée de potiron et pommes de terre

Eclair vanille



Emincé de poulet sauce tandoori



Semoule - Bâtonnière de légumes



Pont l'Evêque



Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande française



Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Recette du ch...

Saveurs en or

Recette végétarienne

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 27 au 31 Janvier 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

# Janvier, février 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu du nouvel an chinois



Braisé de porc sauce  
marengo



Lingots blancs à la  
tomate



Saint Nectaire



Fruit de saison



Escalope de  
volaille sauce poulet



Epinards hachés -  
Cœur de blé



Edam

Fromage blanc au  
spéculoos



Céleri rémoulade



Rôti de bœuf  
sauce forestière



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



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 3 au 7 Février 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Janvier, février  
2025



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

  Coleslaw

PRODUIT DE SAISON



Jambon blanc

Ecrasé de pommes de terre

 Crêpe au sucre

Omelette

Ratatouille

 Semoule

Brie



Fruit de saison

Taboulé



Sauté de dinde  
sauce bercy



Petits pois à  
l'oignon



Yaourt brassé à la  
banane

Beignets de calamar  
sauce béarnaise

PRODUIT DE SAISON

Grafin de brocolis -  
pommes de terre



 Maroilles



Fruit de saison

PRODUIT DE SAISON



Endives vinaigrette



Carbonnade de  
bœuf



Frites

Liégeois chocolat



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 10 au 14 Février 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Janvier, février  
2025



Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vacances scolaires

  Carottes râpées persillées

 Emincé de volaille sauce brune

Riz

Fromage blanc façon straciatella

Salade iceberg aux croûtons

 Rôti de porc à l'ancienne  


 Blé Chou-fleur au beurre  


 Cake citron

 Sauté de boeuf sauce cumin

 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  
Viande française  
Produit local



AOP  
AOC  
MSC  
Label rouge



Recette du ch  
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 17 au 21 Février 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Janvier, février  
2025



Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vacances scolaires

PRODUIT DE SAISON

Carottes jaunes  
râpées vinaigrette



Sauté de bœuf à la  
basquaise



Escalope de  
volaille sauce au  
romarin



Poisson  
meunière et citron



PRODUIT DE SAISON

Céleri râpé  
rémoulade au paprika



Cheese burger  
dosette de ketchup

Pâtes -Piperade

Purée de pois cassés

PRODUIT DE SAISON

Poêlée de  
champignons -  
Pommes rissolées

Légumes couscous



Semoule

Potatoes



Pont l'Evêque



Fruit de saison



Yaourt nature sucré

Gaufrette vanille

Crème dessert  
chocolat



Fruit de saison



Produit issu de  
l'agriculture biologique



AOP



Recette du chef



Global GAP



Viande française



AOC



Saveurs en or



Certification CE2



Produit local



MSC



Recette  
végétarienne



HVE Haute  
Valeur  
environnementale

PRODUIT DE SAISON



Label rouge



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

Menus « Traditionnels »

Janvier, février  
2025



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

PRODUIT DE SAISON

Carottes râpées au citron



Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette



Parmentier végétarien



Epinards hachés

PRODUIT DE SAISON

Riz



Emmental



Fruit de saison

Semoule au lait



Cordon bleu

Gratin de butternut

Fromage frais



Fruit de saison



Rôti de boeuf sauce tomate



Pâtes

St Nectaire

Fromage blanc au daim

PRODUIT DE SAISON



Emincé de chou rouge rémoulade



Sauté de porc sauce curry



Semoule - Légumes tajines

Tarte aux pommes



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.