

# Menu de la semaine

Du 3 au 7 Mars 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION


Menus « Traditionnels »

Le tour du monde des  
Carnavals

# Mars - Avril 2025

Lundi

NICE

  
 Daube de boeuf à la niçoise

Pommes de terre  
boulangères –  
Ratatouille



Tomme noire

 Fruit de saison

Mardi

DUNKERQUE

Betteraves vinaigrette

  
 Emincé de volaille  
sauce waterzooï


 Pommes vapeur -  
Fondue de poireaux

Beignet à la pomme

Mercredi

BRESIL

Potage à la carotte


 Feijoada revisitée

 Riz

Flan saveur caramel


Jeudi

BINCHE

 Pavé de colin  
sauce crème

Frites

 Maroilles

 Fruit de saison


Vendredi

VENISE

Salade iceberg

  
 Tortellonis à la  
provençale

  
 Fromage râpé

 Fromage blanc  
façon straciatella



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 10 au 14 Mars 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

# Mars - Avril 2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p> Cordon bleu</p> <p> Courgettes – Blé</p> <p> Pont l'Evêque</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>  Céleri au fromage blanc</p> <p> Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p> Carottes vichy - Lingots blancs</p> <p>  Gaufre Liégeoise</p>	<p> Salade de mâche aux noix</p> <p> Sauté de veau sauce normande</p> <p> Beignets de chou-fleur</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p> Lentilles sauce tomate façon bolognaise</p> <p>  Fromage râpé Pâtes</p> <p> Cake</p>	<p>Hoki doré au beurre sauce napolitaine</p> <p> Haricots verts Pommes de terre croustillantes</p> <p> Vache qui rit</p> <p>Liégeois chocolat</p>
--	--	--	--	---



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 17 au 21 Mars 2025



# Mars - Avril 2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### Fête de l'Irlande

Coleslaw

Cottage Pie (spécialité irlandaise base de bœuf haché et pommes de terre)

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Ragoût de poisson portugais

Cœur de blé - Concassé de tomates

Cantal

Fruit de saison

Salade et croûtons

Goulash de bœuf

Pommes campagnardes - Brocolis

Crème dessert vanille

Tomate mozzarella

Pizza au fromage

Salade iceberg

Fruit de saison

Saucisse de volaille sauce au curry

Frites

Edam

Moelleux aux pommes



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 24 au 28 Mars 2025



# Mars - Avril 2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rôti de bœuf sauce brune

Riz pilaf avec oignons

Camembert

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Omelette

Purée de courges butternut

Flan saveur chocolat

Chou blanc alsacien

Filet de poulet sambre et meuse

Blé - Epinards hachés

Yaourt aux fruits mixés

Salade de mâche aux croûtons

Filet de merlu sauce façon beurre blanc

Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Fruit de saison

Sauté de porc à la diable

Petits pois à la française

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle

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

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Mairie de Lambersart (NORD)

**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 31 Mars au 4 Avril 2025

**DUPONT**  
RESTAURATION

# Mars - Avril 2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Sauté de boeuf sauce forestière</p> <p></p> <p>Poêlée de champignons</p> <p> Gratin dauphinois</p> <p> Pont l'Evêque</p> <p></p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Cari de lentilles</p> <p>Riz</p> <p> Fromage blanc au spéculoos</p>	<p> Jambon blanc sauce au thym</p> <p>Pâtes -</p> <p>  Fromage râpé</p> <p> Saint Paulin</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Tomate au persil</p> <p> Escalope de volaille sauce barbecue</p> <p> Haricots beurre - Pommes rissolées</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Carottes jaunes vinaigrette</p> <p> Poisson meunière</p> <p> Semoule - Piperade</p> <p>Tarte au citron</p>



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 7 au 11 Avril 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Vacances  
scolaires

Mars - Avril  
2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Panais rémoulade

 Chipolata grillée

Carotte vichy


 Lentilles

Crème dessert praliné


 Emincé de volaille sauce napolitaine

Ecrasé de pomme de terre

Carré de l'Est


 Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental


 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

 Riz

 Fondue de poireaux

 Spécialité pomme pêche

 Concombre à la crème

 Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

 Marbré cacao

 Sauté de veau à l'ancienne

Potatoes

 Cantal

 Fruit de saison



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 14 au 18 Avril 2025



Menus « Traditionnels »

Vacances  
scolaires

# Mars - Avril 2025


Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi


Vendredi


 Carottes râpées  
persillées

 Samoussa aux  
légumes et son jus

Semoule aux petits  
légumes

 Ile flottante

 Sauté de boeuf  
sauce curry

 Haricots verts  
Pommes boulangères


Buchette de chèvre


Fromage blanc et  
coulis de fruits rouges

Quiche au fromage

Rôti de dinde sauce  
à l'ancienne

Beignets de  
courgettes

 Fruit de saison

 Tomate sauce  
basilic

 Emincé de porc  
sauce brune

Riz

Chou à la crème  
vanille

 Carré au fromage  
fondu

 Pâtes

 Maroilles

 Fruit de saison



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 21 au 25 Avril 2025



# Mars - Avril 2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

**Férié**


 Parmentier végétarien


 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Concombre à la menthe

 Braisé de porc sauce marengo

 Ratatouille Cœur de blé

 Yaourt vanille

 **Repas du Printemps** 


Pâté de campagne et cornichon

 Sauté de veau printanier

Pommes de terre noisette

 Petits pois à l'oignon

Moka et petit chocolat

 Tranche de colin sauce crème

Epinards hachés

 Riz

Recette Madame Loïk

 Fruit de saison



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.