

Menu de la semaine

Du 21 au 25 Avril 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mars - Avril 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

Parmentier végétarien



Saint Nectaire



Fruit de saison

Concombre à la menthe



Filet de poisson sauce basquaise



Ratatouille
Coeur de blé



Yaourt vanille

Roulade de surimi
mayonnaise

Pavé fromager sauce
normande

Pommes de terre
noisette



Petits pois à l'oignon

Moka et petit chocolat



Pavé de colin
sauce crème



Epinards hachés –
Riz



Recette Madame Loïk



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 14 au 18 Avril 2025

DUPONT
RESTAURATION

Vacances
scolaires

Mars - Avril
2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes râpées
persillées

Samoussa aux
légumes et son jus

Semoule aux petits
légumes

Ile flottante



Haricots verts
Pommes boulangères

Buchette de chèvre

Fromage blanc et
coulis de fruits rouges

Quiche au fromage

Galette de soja sauce
poivrade

Beignets de
courgettes



Fruit de saison



Tomate sauce
basilic

Blanquette de
légumes

Riz

Chou à la crème
vanille



Pâtes



Maroilles



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
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 7 au 11 Avril 2025

DUPONT
RESTAURATION

Vacances
scolaires

Mars - Avril 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Panais rémoulade

Falafels sauce au thym

Carotte vichy

 Lentilles

Crème dessert praliné


 Fricassée de colin sauce Nantua

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

Omelette sauce tomate


Potatoes

 Cantal

 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 31 Mars au 4 Avril 2025



Mars - Avril 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Fricassée de poisson sauce ciboulette

Poêlée de champignons - Gratin dauphinois

Pont l'Evêque

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Cari de lentilles

Riz

Fromage blanc au spéculoos

Bouchées de blé et légumes sauce aux 4 épices

Pâtes Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison

Tomate au persil

Palet montagnard sauce barbecue

Haricots beurre - Pommes rissolées

Petit suisse aux fruits

Carottes jaunes vinaigrette

Poisson meunière

Semoule Piperade

Tarte au citron

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

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 24 au 28 Mars 2025



Mars - Avril 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Falafels sauce aux herbes

Riz pilaf avec oignons

Camembert

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Omelette

Purée de courges butternut

Flan saveur chocolat

Chou blanc alsacien

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

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

Galette de boulgour et légumes sauce tomate

Petits pois à la française

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle

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

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 17 au 21 Mars 2025



Mars - Avril 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Fête de l'Irlande



Coleslaw

Parmentier végétarien

Fromage blanc et
coulis de fruits rouges



Ragoût de
poisson portugais



Cœur de blé -
Concassé de tomates



Cantal



Fruit de saison

Salade et croûtons

Galette de légumes
mozzarella sauce
tomate

Pommes
campagnardes -
Brocolis



Crème dessert
vanille



Tomate mozzarella

Pizza au fromage
Salade iceberg



Fruit de saison



Pavé de colin sauce
crème

Frites



Edam



Moelleux aux
pommes



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 Mars 2025



Mars - Avril

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carré au fromage fondu

Courgettes- 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 à la tomate

Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Fromage râpé

Pâtes

Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine

Haricots verts Pommes de terre croustillantes

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

Mairie de Lambersart

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 Mars 2025



Mars - Avril
2025

Le tour du monde des Carnavals

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi NICE	Mardi DUNKERQUE	Mercredi BRESIL	Jeudi BINCHE	Vendredi VENISE
<p>Falafels au quinoa sauce provençale</p> <p>Pommes de terre boulangères – Ratatouille</p> <p>Tomme noire</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Waterzooï de poisson</p> <p>Pommes vapeur - Fondue de poireaux</p> <p> Beignet à la pomme</p>	<p>Potage à la carotte</p> <p>Chili végétarien</p> <p> Riz</p> <p>Flan saveur caramel</p>	<p> Pavé de colin sauce crème</p> <p>Frites</p> <p> Maroilles</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Tortellonis à la provençale</p> <p> Fromage râpé</p> <p> Fromage blanc façon straciatella</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.