

Menu de la semaine

Du 28 Avril au 2 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

  Boeuf
bourguignon

 Pâtes
Fromage râpé



 Cantal

 Fruit de saison

PRODUIT
DE SAISON



Coleslaw



Waterzooï de
poisson



Riz
Fondue de poireaux à
la crème

Fromage blanc aux
pralines roses



Tomate sauce
ciboulette



 Escalope de
volaille sauce suprême



Gratin
dauphinois

Crème dessert
caramel

Férié



Curry de pois
chiches et carottes à
la pulpe de tomate

Semoule



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 5 au 9 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées
au citron

 Sauté de veau
marengo

 Riz
Légumes tajines

Liégeois vanille

 Omelette

 Ecrasé de pommes
de terre et brocolis

Fripons

 Fruit de saison

Salade verte et dés de
mimolette

 Sauté de porc
sauce brune

Pommes de terre
rissolées

 Yaourt brassé
fraise

Férié

 Egréné de bœuf à
la bolognaise

 Pâtes
 Fromage râpé

 Saint Nectaire

 Cake aux pépites
de chocolat



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 12 au 16 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

  Jambon

Ecrasé de pommes de terre

Edam

 Fruit de saison

  Coleslaw

  Pâtes aux 2 saumons

 Fromage râpé

 Crème dessert vanille

 Concombre sauce crème

  Aiguillette de poulet sauce paprika

 Julienne de légumes – Riz

 Spécialité pomme mirabelle

  Carbonnade de bœuf

Potatoës - Poêlée de carottes

 Maroilles

Fromage blanc au spéculoos

 Tomate à la vinaigrette

 Pizza au fromage

Salade iceberg

Fruit de saison



   

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande française

Produit local

   

AOP

AOC

MSC

Label rouge

 

Saveurs du Nord

Recette végétarienne

Recette du chef

Saveurs en or

Recette végétarienne

  

Global GAP

Certification CE2

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 19 au 23 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Cordon bleu
Blé -  Courgettes

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison

 Céleri rémoulade



 Rôti de porc sauce
dijonnaise



 Carottes vichy -
Lingots blancs



 Gaufre Liégeoise

Salade de mâche aux
noix



Sauté de veau
sauce poivrade

Beignets de chou-fleur



Fruit de saison

Potage à la tomate



Lentilles sauce
tomate façon
bolognaise



Froûmage râpé
Pâtes



Cake



Hoki doré au
beurre sauce
napolitaine



Haricots verts -
Pommes croustillantes
aux herbes



Vache qui rit

Liégeois au chocolat



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 26 au 30 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées à l'orange

  Daube de boeuf sauce provençale

Semoule - Ratatouille

Yaourt aux fruits mixés

 Gratin de pâtes aux lardons

 Fromage râpé

 Cantal

 Fruit de saison

 Tomate sauce basilic

PRODUIT DE SAISON

 Parmentier végétarien (lentilles, tomates, carottes, purée)

Flan saveur vanille

Férié

Pont de l'Ascension



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 2 au 6 Juin 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

  Escalope de volaille à la basquaise

Pâtes - Légumes méditerranéens

Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison

 Melon



 Gratin de pommes de terre et tomates à la mozzarella

Ile flottante

  Concombres sauce crème aux fines herbes

 Rôti de boeuf sauce barbecue

Aubergines grillées - Coeur de blé

 Purée de pommes

 Chipolatas et son jus

 Lentilles aux carottes

 Saint-Nectaire

 Fruit de saison

 Pastèque

 Pavé de poisson sauce crème

 Epinards hachés - Riz

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 9 au 13 Juin 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié



Salade douceur
(carottes, courgettes,
vinaigrette)



Rôti de porc sauce
aux herbes



Yaourt nature
sucré

Purée de haricots
verts et pommes de
terre



Blanquette de
veau à l'ancienne



Carottes vichy



Pâtes



Maroilles



Fruit de saison



Chili végétarien



Riz



Fruit de saison



Concombre
vinaigrette



Poêlée de colin
doré au beurre

Courgettes - Pommes
de terre sautées

Eclair au chocolat



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 16 au 20 Juin 2025

DUPONT
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Semaine
d'animation :
le Cirque

Mai-Juin
2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Pastèque

PRODUIT
DE SAISON

 Couscous poulet
merguez

Semoule - Légumes
couscous

Flan saveur vanille

 Sauté de bœuf

 Flageolets verts -
Pommes vapeur

 Cake citron

 Nuggets de poulet
plein filet

Piperade de légumes
- Blé

 Brie

 Fruit de saison

 Tomate
mozzarella

Beignets de calamar
Sauce tartare

 Riz

Spécialité pomme
framboise

 Raviolis aux
légumes sauce tomate

 Fromage râpé

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande française



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 23 au 27 Juin 2025

DUPONT
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Mai-Juin
2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Céleri rémoulade

 Mijoté de veau

Poêlée de
champignons -
Pommes boulangères

 Fromage blanc
et son coulis de fruits
rouges

 Sauté de porc à la
provençale

 Semoule – Ratatouille

Petit suisse sucré

 Fruit de saison

 Concombre à la
menthe

PRODUIT
DE SAISON

 Lasagnes aux
légumes

Liégeois chocolat

Repas de fin d'année

 Cœur de frisée et
tomates cerises

 Cheese burger

Ketchup
Frites

Donut au sucre

 Poisson
meunière sauce crème

 Epinards hachés
 Riz

 Saint Nectaire

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 30 Juin au 4 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carré fromage
fondu

Gratin de carottes



Cantal



Fruit de saison



Salade aux segments
de mandarine



Mijoté de poisson
au lait de coco



Riz
Poêlée de poivrons

Crème dessert praliné



Braisé de bœuf et
son jus

Beignets de
courgettes



Emmental



Fruit de saison



Pastèque



Jambon

Salade de Pâtes

Fromage blanc au
daim



Tomate au persil



Omelette
Dosette de ketchup
Pommes de terre
croustillantes aux
herbes

Madeleine
Mister freeze



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.