

# Menu de la semaine

Du 21 au 25 Avril 2025



## Menus « Traditionnels »

| Lundi        | Mardi                                                                          | Mercredi                                                                                                                      | Jeudi                                                                                                                                                                                          | Vendredi                                                                                                                 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Férié</b> | <br>Parmentier végétarien<br><br><br>Saint Nectaire<br><br><br>Fruit de saison | Concombre à la menthe<br><br><br>Braisé de porc sauce marengo<br><br><br>Ratatouille<br>Cœur de blé<br><br><br>Yaourt vanille | <br><b>Repas du Printemps</b><br>Pâté de campagne et cornichon<br><br><br>Sauté de veau printanier<br><br>Pommes de terre noisette<br><br>Petits pois à l'oignon<br><br>Moka et petit chocolat | <br>Tranche de colin sauce crème<br><br>Epinards hachés<br><br>Riz<br><br>Recette Madame Loïk<br><br><br>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 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

Menus « Traditionnels »

Mai-Juin  
2025

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



Sauté de porc  
sauce brune

Pommes de terre  
rissolées



Yaourt brassé  
fraise



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

 Fromage râpé  
Pâtes

 Cake

 Hoki doré au  
beurre sauce  
napolitaine

 Haricots verts -  
Pommes croustillantes  
aux herbes

 Vache qui rit

Liégeois au chocolat



PRODUIT  
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 26 au 30 Mai 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Mai-Juin  
2025

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées à l'orange

AB   Daube de boeuf sauce provençale

Semoule - Ratatouille

Yaourt aux fruits mixés

 Gratin de pâtes aux lardons

AB  Fromage râpé

 Cantal

AB  Fruit de saison

AB  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

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 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

Crêpe au fromage



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 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 23 au 27 Juin 2025

DUPONT  
RESTAURATION

Mai-Juin  
2025

## Menus « Traditionnels »

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.