

Menu de la semaine

Du 7 au 11 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Melon



Samoussas aux légumes et son jus

Blé - Bâtonnière de légumes

Fromage blanc et coulis de fruits jaunes



Pavé de colin sauce citron

Gratin dauphinois

Mimolette



Fruit de saison

Chili végétarien

Riz – Haricots rouges

Cantafrais



Fruit de saison



Concombre sauce ciboulette



Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Fromage râpé
Pâtes

Chou à la crème vanille



Galette de blé et oignons sauce orientale

Pommes vapeur - Poêlée de carottes à la crème



Pont l'Evêque

Yaourt nature sucré



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 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet - Août

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

 Betteraves rouges
à la vinaigrette

Tortellinis ricotta /
épinards

Fromage râpé

Fruit de saison

 Pastèque

 PRODUIT
DE SAISON

Beignets de calamar
Sauce tartare

Gratin de légumes et
pommes de terre

 Cake nature

Galette de légumes
mozzarella sauce
tomate

Petits pois – carottes à
l'étuvée

Vache qui rit

 Fruit de saison

  Cocarde
tricolore (salade, tomate,
concombre)

 Cœur de filet de
merlu sauce au citron

 Ecrasé de
pommes de terre

Crème dessert
chocolat



Produit issu de
l'agriculture biologique



 PRODUIT
DE SAISON

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 21 au 25 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Omelette

Pommes de terre
rissolées – Piperade

 Brie

Compote

 **PRODUIT DE SAISON**
Concombre
vinaigrette

Bouchées à la
courgette sauce basilic

Blé – Légumes à la
provençale

Glace

Galette de lentilles,
boulgour et légumes
sauce napolitaine

Fromage râpé

Pâtes

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

PRODUIT DE SAISON
Tomates
sauce basilic

 Poisson meunière
Quartier de citron

Epinards hachés
cuisinés -  Riz

 Moelleux aux
pommes

PRODUIT DE SAISON
Melon

 Nuggets végétariens

Ketchup

Potatoes

Yaourt aromatisé



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 28 Juillet au 1^{er} Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

  Pastèque

Nem aux légumes
sauce au romarin

Fromage râpé

Pâtes

Boursin

 Fruit de saison

  Fricassée de poisson

Carottes vichy -
Pommes boulangères

Barre pâtissière

Lasagnes de légumes

Gouda

Fromage blanc façon
straciatella

  Concombre sauce
crème et fines herbes

Pizza au fromage

Salade iceberg

Eclair vanille

 Tomate au persil

Oeuf dur
Sauce mayonnaise

 Taboulé
à l'orientale

 Fruit de saison

   Produit issu de l'agriculture biologique

  Produit local

    AOP
AOC
MSC
Saveurs en or

   Global GAP
Certification CE2
HVE Haute Valeur environnementale

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 **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 4 au 8 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Melon



Samoussas aux légumes et son jus

Blé - Bâtonnière de légumes

Fromage blanc et coulis de fruits jaunes



Pavé de colin sauce citron

Gratin dauphinois

Mimolette



Fruit de saison

Chili végétarien

Riz – Haricots rouges

Cantafrais



Fruit de saison



PRODUIT DE SAISON

Concombre sauce ciboulette



Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Fromage râpé
Pâtes

Chou à la crème vanille



Pommes vapeur - Beignet de chou-fleur



Pont l'Evêque



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 11 au 17 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées


Falafels au quinoa
sauce forestière

Poêlée de
champignons –  Riz

Fromage blanc au
spéculoos

 Betteraves rouges
à la vinaigrette

Tortellinis ricotta /
épinards

Fromage râpé

Fruit de saison

 Pastèque


Beignets de calamar
Sauce tartare

Gratin de légumes et
pommes de terre

 Cake nature

Galette de légumes
mozzarella sauce
tomate

Petits pois à l'étuvée
carottes

Vache qui rit

 Fruit de saison

Férié

 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

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 MAIRE 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 18 au 22 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août

2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Omelette

Pommes de terre
rissolées – Piperade

 Brie

Compote

  Concombre
vinaigrette

Bouchées à la
courgette sauce basilic

Blé – Légumes à la
provençale

Glace

Galette de lentilles,
boulgour et légumes
sauce napolitaine

Fromage râpé

Pâtes

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Tomates
sauce basilic

 Poisson meunière
Quartier de citron

Epinards hachés
cuisinés -  Riz

Moelleux aux pommes

 Melon

Nuggets végétariens

Ketchup

Potatoes

Yaourt aromatisé



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.