

Menu de la semaine

Du 7 au 11 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION



Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Melon

PRODUIT
DE SAISON

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



Egréné de bœuf sauce chili



Riz - Haricots rouges

Cantafrais



Fruit de saison



Concombre sauce ciboulette

PRODUIT
DE SAISON



Mijoté de veau

Fromage râpé
Pâtes

Chou à la crème vanille



Filet de poulet sauce brune



Pommes vapeur -



Poêlée de carottes à la crème



Pont l'Evêque

Yaourt nature sucré



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 14 au 18 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

 Betteraves rouges

 Raviolis

Fromage râpé

Fruit de saison

 Pastèque



Beignets de calamar
Sauce tartare

Gratin de légumes et
pommes de terre

 Cake nature

 Emincé de poulet
sauce catalane

 Petits pois – carottes à
l'étuvée

Vache qui rit

 Fruit de saison

  Cocarde tricolore
(salade, tomate, concombre)

 Sauté de boeuf
sauce poivrade

 Ecrasé de pommes
de terre

Crème dessert
chocolat



Produit issu de
l'agriculture biologique

Viande française

Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Recette du chef

Saveurs en or

Recette
végétarienne

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 21 au 25 Juillet 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi



Omelette

Pommes de terre
rissolées – Piperade



Brie

Compote

Mardi



Concombre
vinaigrette



Jambon blanc

Blé – Légumes à la
provençale

Glace

Mercredi



Goulash de bœuf
Fromage râpé

Pâtes



Saint Nectaire



Fruit de saison

Jeudi



Tomates sauce
basilic



Poisson meunière
Quartier de citron

Epinards hachés
cuisinés - Riz



Moelleux aux
pommes

Vendredi



Melon



Nuggets de poulet
plein filet

Ketchup dosette

Potatoes

Yaourt aromatisé



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande française



Produit local



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Saveurs
en or



Recette du chef

Saveurs en or

Recette
végétarienne



GLOBAL GAP



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 28 Juillet au 1^{er} Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Sauté de veau
sauce brune

Fromage râpé

Pâtes

Boursin

 Fruit de saison

 Pastèque

 Fricassée de
poisson

Carottes vichy -
Pommes boulangères

Barre pâtissière

 Lasagnes de bœuf

Gouda

Fromage blanc façon
straciatella

 Concombre sauce
crème et fines herbes

 Pizza au fromage

Salade iceberg

Eclair vanille

 Tomate au persil

  Rôti de porc

Sauce mayonnaise

 Taboulé
à l'orientale

 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 4 au 8 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi



Melon

PRODUIT
DE SAISON



Samoussas aux
légumes et son jus

Blé - Bâtonnière de
légumes

Fromage blanc et
coulis de fruits jaunes

Mardi



Pavé de colin
sauce citron

Gratin dauphinois

Mimolette



Fruit de saison

Mercredi



Egréné de bœuf
sauce chili

Riz – Haricots rouges

Cantafrais



Fruit de saison

Jeudi



Concombre
sauce ciboulette



Mijoté de veau

Fromage râpé
Pâtes

Chou à la crème
vanille

Vendredi



Filet de poulet
sauce brune



Pommes vapeur –
Beignets de chou-fleur



Pont l'Evêque



Fruit de saison



Produit issu de
l'agriculture biologique



Viande française



Produit local

PRODUIT
DE SAISON



AOP



AOC



MSC



Label rouge



Saveurs
en or



Recette du chef

Saveurs en or

Recette
végétarienne



GLOBAL GAP



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 11 au 17 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août
2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées



 Rôti de bœuf
sauce forestière



Poêlée de
champignons -  Riz

Fromage blanc au
spéculoos

 Betteraves rouges

 Raviolis

Fromage râpé

Fruit de saison

 Pastèque



Beignets de calamar
Sauce tartare

Gratin de légumes et
pommes de terre

 Cake nature

 Emincé de poulet
sauce catalane



Petits pois à l'étuvée
carottes

Vache qui rit

 Fruit de saison

Férialé



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 18 au 22 Août 2025

DUPONT
RESTAURATION

Juillet-Août 2025

Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Omelette

Pommes de terre
rissolées – Piperade

 Brie

Compote

 Concombre
 vinaigrette

 Jambon blanc

Blé – Légumes à la
provençale

Glace

 Goulash de bœuf
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 de poulet
plein filet

Ketchup dosette

Potatoes

Yaourt aromatisé



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.