

# Menu de la semaine

Du 11 au 15 Mars 2024

DUPONT  
RESTAURATION

Janvier & Mars  
2024

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Boulettes de boeuf  
sauce bercy

 Haricots verts -

 Riz

 Chanteneige

Fromage blanc aux  
mille couleurs

 Betteraves  
vinaigrette

 Croustillant au  
fromage sauce  
normande

Petits pois à l'étuvée  
carottes

 Fruit de saison

Salade mimosa

 Poisson meunière  
sauce béarnaise

  Chou-fleur  
 Pommes  
boulangères

Riz au lait

Potage à la tomate

  Filet de poulet et  
son jus

Bâtonnière de  
légumes

 Cœur de blé

 Cake nature maison

  Goulash de boeuf

  Frites

  Maroilles

 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 18 au 22 Mars 2024

**DUPONT**  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombre sauce  
ciboulette

 Fricassée de  
poisson

Pommes Vapeur

 Fruit de saison

 Boeuf paprika

Riz  Chou  
rouge aux pommes

 Edam

Tarte aux pommes

 Coleslaw



 Saucisse de  
Strasbourg sauce aux  
oignons

Purée de pommes de  
terre  Petits  
pois à l'oignon

 Fromage blanc et  
coulis de fruits rouges

Pizza au fromage

 Escalope de volaille  
sauce milanaise

 Pâtes

 Fruit de saison

 Croustillant au  
fromage

Ratatouille - Pommes  
de terre boulangères

Tomme des Pyrénées

Flan saveur caramel

  
  
  


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 25 au 29 Mars 2024

**DUPONT**  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 **HOLI**   
**la fête des couleurs  
en Inde**

 Emincé de poulet  
sauce tandoori

Riz à l'indienne

 Brie

 Fruit de saison

 Céleri rémoulade

 Pâtes à la napolitaine

Fromage râpé

 Crème dessert vanille

 Carottes râpées  
vinaigrette

 Sauté de veau  
sauce brune

 Epinards hachés  
cuisinés – Blé

Yaourt aux fruits mixés

**Repas**   
**du printemps**

 Rillettes de thon

 Rôti de porc sauce  
miel et romarin

 Haricots verts  
Pommes de terre  
noisettes

 Moka du chef

 Filet de merlu sauce  
crème

Semoule - Jardinière  
de légumes

 Cantal

 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 1er au 5 Avril 2024



Menus « Traditionnels »

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férial

ASIE

 Samoussas aux légumes et son jus  
*Maternels : Bouchées à la courgette sauce au basilic*

Riz cantonnais

Cantadou

 Fruit de saison

EUROPE

 Salade d'endives aux croûtons  


 Egréné de boeuf à la bolognaise  


Tortis - Fromage râpé

 Compote de pommes

AMERIQUE

Salade texane

 Filet de poisson à l'américaine  
Pommes de terre persillées

  Chou-fleur

 Fromage blanc aux mille couleurs

AFRIQUE

  Colombo de poulet

 Semoule - Poêlée de légumes

 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 8 au 12 Avril 2024

**DUPONT**  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Hachis parmentier  
  
  Maroilles  
 Fruit de saison

 Salade de mâche  
 Aiguillette de volaille  
 sauce forestière  
Poêlée de champignons  
 Pâtes  
Liégeois au chocolat

 Pépites de colin dorées aux 3 céréales  
sauce béarnaise  
Pommes de terre croustillantes aux herbes - Carottes vichy  
Fraidou  
 Fruit de saison

 Tomate au persil  
 Couscous végétarien  
sauce au ras el hanout  
Semoule - Légumes  
couscous  
 Moelleux au citron

Salade iceberg aux croûtons  
 Carbonnade de bœuf  
  Frites  
 Yaourt nature sucré

     
Produit issu de l'agriculture biologique  
Viande française  
Produit local

 AOP  
 AOC  
 MSC  
 Label rouge

 Saveurs  
  
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 15 au 19 Avril 2024

**DUPONT**  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Carottes râpées

 Omelette

Piperade  
Coeur de blé



 Crème dessert vanille

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 Boulettes de boeuf  
sauce bercy

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 Haricots verts -  
Riz



Pont l'Evêque



Fruit de saison

Salade verte et dès  
d'emmental



Sauté de veau  
sauce au cumin



Gratin dauphinois



Fromage blanc aux  
pralines roses



Panais rémoulade

Pâtes aux 2 saumons

Fromage râpé

Pâtes



Fruit de saison



 Jambon blanc  
Sauce barbecue

Beignets de chou-fleur

St Morêt



Purée de pommes



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 22 au 26 Avril 2024



Menus « Traditionnels »

Vacances  
scolaires

# Mars - Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Fricassée de poisson  
blanc sauce citron

 Epinards hachés  
cuisinés

 Pommes vapeur

Saint Paulin

 Fruit de saison

 Céleri rémoulade



 Lentilles sauce  
tomate façon  
bolognaise

Pâtes  
Fromage râpé



Gaufre Liégeoise

 Concombre à la  
crème

 Rôti de porc sauce  
moutarde



 Purée crécy

Ile flottante

Salade iceberg  
vinaigrette

 Cheese burger

Potatoes

 Fruit de saison

 Sauté de veau  
marengo

Riz-Fondue de  
poireaux à la crème



 Yaourt brassé  
banane



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 29 Avril au 3 Mai 2024

DUPONT  
RESTAURATION

Menus « Traditionnels »

Vacances  
scolaires

Mars - Avril  
2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



PRODUIT  
DE SAISON



Coleslaw



Daube de bœuf

Poêlée de courgettes

Pommes boulangères



Fromage blanc façon  
straciatella



Cordon bleu

Petits pois carottes à  
la française - Pommes  
de terre sautées



Saint Nectaire



Fruit de saison



Carottes râpées  
vinaigrette

Colin pané sauce  
crème

Julienne de légumes  
Riz



Cake maison



Tomate au persil



Quiche au fromage

Salade iceberg



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

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 6 au 10 Mai 2024



# Mars - Avril 2024

## Menus « Traditionnels »

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Concombre à la crème  


 Escalope de volaille sauce provençale

Purée de pommes de terre

 Flan saveur chocolat

 Boulettes de bœuf sauce tomate  


Pâtes

Fripons

 Fruit de saison

**Férié**

**Férié**

 Pépites dorées aux 3 céréales sauce pita

Haricots beurre - Riz

Edam

 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.