

Menu de la semaine

Du 11 au 15 Mars 2024

DUPONT
RESTAURATION

Janvier & Mars
2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Falafels au quinoa
sauce provençale

 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



Galette panée aux
légumes sauce
suprême

Bâtonnière de
légumes -
Cœur de blé




 Cake nature
maison

Bouchées de blé et
pois aux 4 épices

  Frites

  Maroilles

 Fruit de saison



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 18 au 22 Mars 2024

DUPONT
RESTAURATION



Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Concombre sauce
ciboulette



Fricassée de
poisson
Pommes Vapeur



Fruit de saison

Mardi

Bouchées aux
légumes du soleil
sauce crème
Riz - Chou rouge aux
pommes



Edam

Tarte aux pommes

Mercredi



Coleslaw



Bouchées de blé et
son jus

Purée de pommes de
terre  Petits
pois à l'oignon



Fromage blanc et
coulis de fruits rouges

Jeudi

Pizza au fromage



Pavé de colin
sauce à la milanaise



Pâtes



Fruit de saison

Vendredi



Croustillant au fromage

Ratatouille - Pommes
de terre boulangères

Tomme des Pyrénées

Flan saveur caramel



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 25 au 29 Mars 2024

DUPONT
RESTAURATION

Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 **HOLI** 
la fête des couleurs
en Inde

 Poisson tandoori
Riz à l'indienne

 Brie


 Fruit de saison



Céleri rémoulade

Pâtes à la napolitaine
Fromage râpé

 Crème dessert vanille

 Carottes râpées
vinaigrette

Galette de soja aux
petits légumes sauce
crème


 Epinards hachés
cuisinés – Blé

Yaourt aux fruits
mixés

Repas du 
printemps

 Rillettes de thon

Boulettes panées de
blé façon thai sauce
crème

 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



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 1er au 5 Avril 2024

DUPONT
RESTAURATION

Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

ASIE

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

Riz cantonais

Cantadou

 Fruit de saison

EUROPE



Salade d'endives aux croûtons



Egréné végétal à la sauce tomate

Tortis - Fromage râpé



Compote de pommes

AMERIQUE

Salade texane



Filet de poisson à l'américaine

Pommes de terre persillées
Chou-fleur

PRODUIT DE SAISON



Fromage blanc aux mille couleurs

AFRIQUE

Colin pané sauce citron



Semoule - Poêlée de légumes



Saint Nectaire



Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

PRODUIT DE SAISON



Recette du chef



AOP

AOC

MSC

Saveurs en or



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 8 au 12 Avril 2024



Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Parmentier végétarien



Fruit de saison



Salade de mâche

Pavé fromager sauce normande

Poêlée de champignons



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

Galette fromagère sauce tomate

Frites

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 15 au 19 Avril 2024

DUPONT
RESTAURATION

Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


 Carottes râpées

Salade verte et dès
d'emmental

 Panais rémoulade

Pizza au fromage

 Omelette

 Fricassée de colin
sauce nantua


Galette de légumes et
mozzarella sauce
crème

 Pâtes aux 2 saumons

Bouchées au sarrasin
Sauce barbecue

 Piperade
Cœur de blé

 Haricots verts
 Riz

 Gratin dauphinois

Fromage râpé


Beignets de chou-fleur


Pâtes

St Morêt

 Crème dessert vanille

 Fruit de saison

 Fromage blanc aux
pralines roses

 Fruit de saison

 Purée de pommes



Produit issu de
l'agriculture biologique



AOP



Global GAP



PRODUIT
DE SAISON

Produit local



AOC



Certification CE2



MSC



HVE Haute
Valeur
environnementale



Saveurs en or



Recette du chef



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

DUPONT
RESTAURATION

Vacances
scolaires

Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»


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

Palet aux légumes
sauce brune

 Purée crécy

Ile flottante

Salade iceberg
vinaigrette

Cheese végétarien


Potatoes


 Fruit de saison

 Poisson meunière
sauce tartare


Riz-Fondue de
poireaux à la crème

 Cantal

 Yaourt brassé
banane

 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 29 Avril au 3 Mai 2024

DUPONT
RESTAURATION

Vacances
scolaires

Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



PRODUIT DE SAISON

Coleslaw

Samoussas aux légumes et son jus

Poêlée de courgettes
Pommes boulangères

Fromage blanc façon straciatella

Pavé au fromage fondu

Petits pois carottes à la française - Pommes de terre sautées



Saint Nectaire



Fruit de saison

Férié



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



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 6 au 10 Mai 2024



Mars - Avril 2024

Menus «Poisson-végétariens»


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Concombre à la crème

Falafels au quinoa
sauce provençale

Purée de pommes de terre

Flan saveur chocolat

Boulettes au soja
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



Produit local



Recette du chef



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.