

# 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  
PRODUIT DE SAISON



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 thaï 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



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



 Omelette

Piperade



Cœur de blé

 Crème dessert vanille

 Fricassée de colin  
sauce nantua

 Haricots verts

 Riz

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison

Salade verte et dès  
d'emmental

Galette de légumes et  
mozzarella sauce  
crème

 Gratin dauphinois

 Fromage blanc aux  
pralines roses

 Panais rémoulade

 Pâtes aux 2 saumons

Fromage râpé

Pâtes

 Fruit de saison

Pizza au fromage

Bouchées au sarrasin  
Sauce barbecue

Beignets de chou-fleur

St Morêt

 Purée de pommes



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Produit local

PRODUIT  
DE SAISON



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 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 DE SAISON

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.

# 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



**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.