

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

- CE2
- HVE
- MSC
- Bio
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- Global G.A.P.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Mortadelle* et cornichons	Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Vache picon	Pont l'Evêque	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise

CE2
 Recette du chef
 HVE
 Local
 MSC
 VBF
 Bio
 Issue de Label Rouge
 Végétarien
 AOP
 Global G.A.P
 Contient du porc
 Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry	Tomate au persil (BIO)	Salade écolière
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison

CE2	HVE	MSC	Bio	Végétarien
Recette du chef	Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP
Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	Label rouge	VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 23-09-2024 AU 29-09-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé	Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre	Fraidou	St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante	Spécialité pomme mirabelle Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat

CE2	HVE	MSC	Bio	Végétarien
Recette du chef	Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP
Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	Label rouge	VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de volaille et cornichon	MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes	Lasagne de boeuf (BIO)	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam	Tomme (BIO)	Samos	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison

- CE2
- HVE
- MSC
- Bio
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- Global G.A.P
- Contient du porc
- Saveur en Or
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade	Betterave vinaigrette	Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Gouda	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

CE2	HVE	MSC	Bio	Végétarien	Recette du chef
Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P.	Contient du porc
Saveur en Or	Label rouge	VPF	Pâtisserie du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON Pâté* de campagne et cornichon	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE Potage tomates	VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO)	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 21-10-2024 AU 27-10-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes
Fromage	Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	Fruit de saison (BIO)	Pêche au sirop

CE2
 Local
 HVE
 VBF
 MSC
 Issue de Label Rouge
 Végétarien
 Recette du chef
 Contient du porc
 Bio
 AOP
 Global G.A.P.
 Label rouge
 VPF
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 28-10-2024 AU 03-11-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS

DUPONT
RESTAURATION

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée  Chou blanc vinaigrette

 Rillettes de porc* et cornichons

 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

REPAS D'HALLOWEEN

Potage potiron

Plat  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

 Wings de poulet et son jus

 Cheese burger

Hachis parmentier végétarien de patate douce

 Epinards hachés cuisinés

  Fromage râpé (BIO)

Frites
Mayonnaise (dosette)

 Riz (BIO)

 Pâtes (BIO)



Fromage St Morêt

 Cantal

Carré de l'Est

Mimolette



Dessert Semoule au lait

 Fruit de saison

 Yaourt brassé banane (BIO)

 Cake Halloween



 CE2
 Local
 Saveur en Or

 HVE
 VBF
 Label rouge

 MSC
Issue de Label Rouge
 VPF

 Bio
AOP
 Pâtisserie du chef

 Végétarien
Global G.A.P.

 Recette du chef
 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI

MENU 5 ELEMENTS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade	Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	Maroilles	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses

CE2	HVE	MSC	Bio	Végétarien	Recette du chef
Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P	Contient du porc
Saveur en Or	Label rouge	VPF	Pâtisserie du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc