

SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017

LUNDI

**MENU DES ECOLIERS
/ MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Emincé de volaille BIO
sauce basquaise

Pâtes BIO

Carré frais BIO

Yaourt sucré BIO

MARDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Tomates vinaigrette
BIO

Omelette au fromage
BIO

Petits pois carottes BIO

Fruits frais BIO

MERCREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Steak haché de bœuf
BIO sauce tartare

Poêlée de légumes et
pomme de terre BIO

Gouda BIO

Compote de pomme BIO

JEUDI

Burger de veau

Ratatouille

Riz composé

Pointe de brie

Fruit frais

VENDREDI

Taboulé

Poisson pané et citron

Haricots verts à
l'échalote

Tarte aux pommes



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 11 AU 17 SEPTEMBRE 2017

LUNDI

Daube de bœuf aux
carottes
Poêlée méridionale
Pommes de terre
Camembert
Crème dessert vanille

MARDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Coleslaw BIO
Emincé de volaille BIO
Pâtes BIO sauce
napolitaine
Fruit frais BIO

MERCREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Carottes râpées
vinaigrette BIO
Paupiette de porc* BIO
sauce poivre
Semoule BIO
Tomme BIO

JEUDI

Melon
Tranche de colin
meunière
Duo de courgette
Pomme de terre vapeur
Brownie

VENDREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Tomate sauce basilic
BIO
Chipolata* BIO
Chou vert BIO
Pomme de terre BIO
Fruit frais BIO



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

*Présence de porc

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 18 AU 24 SEPTEMBRE 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Salade de pâtes BIO
Emincé de volaille BIO
sauce aux herbes
Haricots verts aux
oignons BIO
Yaourt aromatisé BIO

Rôti de porc* sauce
charcuterie
Fondue de poireaux
Riz
Gouda
Fruit frais

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Concombre sauce
bulgare BIO
Steak haché de bœuf
VBF BIO
Gratin dauphinois BIO
Fromage blanc sucré BIO

REPAS TUNISIEN

Salade tunisienne
Tajine d'agneau aux
légumes et pois
chiches
Fruit frais

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Carottes râpées
vinaigrette BIO
Tilapia BIO
Pommes rissolées BIO
Camembert BIO



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU :25 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2017

LUNDI

MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Potage BIO
Jambon* BIO
Ecrasé de pommes de
terre BIO
Crème dessert saveur
chocolat BIO

MARDI

Quiche au fromage
Tranche de colin sauce
dijonnaise
Lentilles aux carottes
Fruit frais

MERCREDI

MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Carottes râpées BIO
Saucisse de volaille
BIO
Haricot blanc à tomate
et pommes de terre
BIO
Cake BIO

JEUDI

Haut de cuisse de
poulet rôti et son jus au
romarin
Farfalles
Courgettes ail et persil
Mimolette
Velouté nature et sucre

VENDREDI

MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Céleri vinaigrette BIO
Steak haché de bœuf
VBF BIO
Gratin chou-fleur et
pommes de terre BIO
Fruit frais BIO



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 : 02 OCTOBRE AU 08 OCTOBRE 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Emincé de volaille BIO
sauce indienne
Purée crécy BIO
Camembert BIO
Yaourt nature sucré
BIO

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

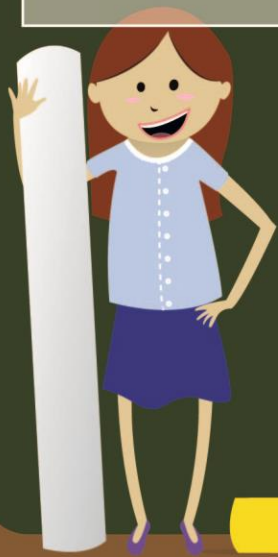
Carottes râpées
vinaigrette BIO
Égrené de bœuf BIO
sauce bolognaise
Spaghettis BIO
Fromage râpé BIO
Moelleux chocolat BIO

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Tomates vinaigrette BIO
Omelette aux fines herbes
BIO
Epinard haché à la crème
BIO
Pomme de terre vapeur BIO
Fruit frais BIO

Sauté d'agneau au
romarin
Légumes à la
provençale
Carré de l'est
Gélifié caramel

Maïs vinaigrette
Poêlée de colin doré au
beurre
Riz aux petits légumes
Fruit frais



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 09 AU 15 OCTOBRE 2017

SEMAINE DU GOÛT : A LA SOUPE !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté de potiron au
curry

Mijoté de porc* St
Joseph

Gratin de blettes et
pommes de terre

St Morêt

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Gaspacho de concombre
à la menthe

Emincé de volaille BIO
aux petits oignons

Semoule BIO /
Ratatouille BIO

Fruit frais BIO

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Velouté tomates basilic

Steak haché de bœuf
BIO à l'estragon

Poêlée de champignons
BIO / Riz BIO

Tarte aux pommes BIO

Carottes râpées
persillées

Soupe au lard* et ses
légumes

Haricots blancs

Fromage blanc façon
milkshake aux fruits

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Potage St Germain aux
petits croûtons

Parmentier de saumon,
brocolis, et pommes de
terre BIO

Fruit frais BIO



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 16 AU 22 OCTOBRE 2017

LUNDI

Nuggets de poulet
plein filet
Tortis / Piperade
Tomme noire
Crème chocolat

MARDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Coleslaw BIO
Steak haché de bœuf
BIO sauce poivre
Bouquetière de
légumes BIO
Fruit frais BIO

MERCREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Concombres vinaigrette
BIO
Emincé de volaille BIO
sauce crème
Haricots verts BIO / Riz
BIO
Edam BIO

JEUDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**
Tilapia BIO
Chou-fleur BIO
Pommes rissolées BIO
Camembert BIO
Cake BIO

VENDREDI

Sauté de veau sauce
marengo
Purée de panais et
pommes de terre
Tomme blanche
Fruit frais



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 23 AU 29 OCTOBRE 2017

LUNDI

Salade verte et des
dés de mimolette
Lasagne de poisson
Flan vanille

MARDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Emincé de volaille BIO
sauce aux champignons
Haricots verts BIO
Pommes de terre BIO
Camembert BIO
Fruit frais BIO

MERCREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Céleri râpé BIO
Steak haché de bœuf
VBF BIO aux olives
Riz BIO
Mini cake aux pépites
de chocolat BIO

JEUDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Macédoine mayonnaise
BIO
Gratin de pommes de
terre* BIO
Brie BIO

VENDREDI

Pizza au fromage
Hoki pané et citron
Petits pois carotte
Fruit frais



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

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU : 30 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**MENU ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Salade de pâtes BIO
Emincé de volaille BIO
sauce aux herbes
Haricots verts persillés
BIO
Yaourt aromatisé BIO

REPAS HALLOWEEN

Carottes aux olives
Parmentier de potiron
Salade
Cake à l'orange

FERIE

Tranche de colin
meunière
Epinards hachés sauce
blanche
Riz créole
Fripons
Fruit frais



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

DUPONT
RESTAURATION