

SEMAINE DU : 19 AU 23 MARS 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage poireaux /
Chou-fleur vinaigrette

BIO Emincé de volaille
sauce à l'orientale **BIO**

Semoule – Légumes
couscous

Edam

Liégeois vanille /
Liégeois chocolat

Pain rond blanc

Radis croque sel / Salade
et sauce bulgare

recette du Chef! Cassoulet*

Sp : Cassolette de
saumon sauce ciboulette

Haricot blanc à la tomate
et pommes de terre

Buche lait de mélange

BIO Pomme **BIO** / Ananas

Pain de campagne long

Céleri rémoulade /
Endives vinaigrette

BIO Steak haché de bœuf
VBF **BIO** **BIO**

Frites

Emmental

Fromage blanc nature
sucré / Yaourt aux fruits

Baguette

LES HERBES AROMATIQUES

Concombres sauce ciboulette /
Courgettes crues râpées aux
fines herbes

Rôti de porc* sauce béarnaise

Sp : Sauté de dinde à la sauge

Haricots verts aux échalotes –
Pommes de terre ail et persil

BIO Camembert **BIO**

Kiwi / Banane

Pain complet

BIO Taboulé **BIO** / Salade de
pépinettes

Tranche de colin sauce
crème

Bouquetière de légumes
ail et persil

Petit suisse sucré

Crumble aux pommes
maison *recette du Chef!*

Pain aux céréales



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
- recette du Chef!*  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
- BIO**  Produit issu de l'agriculture biologique
- LOCAL et de SAISON**  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 : 26 AU 30 MARS 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Potage légumes /
Betteraves vinaigrette


Boulette d'agneau
sauce forestière

 Gratin de chou-fleur
et pommes de terre

St Paulin

 Purée de pomme BIO


Pain rond blanc

 Tomates vinaigrette BIO
/ Demi pomelo et sucre


Pavé de hoki sauce
citron


Riz aux petits légumes

Petit filou aux fruits

Clafoutis à l'ananas
maison 

Pain boulot

 Carottes râpées
persillées BIO / Panais
rémoulade

Bœuf bourguignon VBF 

Pâtes

Petit cotentin

Crème dessert saveur
chocolat / Crème dessert
vanille

Pain seigle

LES HERBES
AROMATIQUES

Emincé de champignons frais
au curry / Chou rouge émincé
aux pommes

Cuisse de poulet sauce aux
herbes de Provence

Pommes campagnardes
persillées

Tartare ail et fines herbes

Salade de fruits frais à la
menthe

Salami* danois et
cornichons / Roulade de
surimi mayonnaise

Cordon bleu

Semoule - Concassé de
tomate

Brie BIO 

 Poire BIO / Orange

Pain platine



- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable

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 : 02 AU 06 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Macédoine mayonnaise /
Blanc de poireaux cuits
vinaigrette

Cannelloni au bœuf sauce
tomate

Fromage râpé

BIO Camembert BIO

Yaourt nature sucré /
Fromage blanc nature
sucré

Pain de mie

Concombres sauce crème
aux fines herbes / Salade
antillaise

BIO Omelette BIO

Piperade – Pommes
vapeur **LOCAL
et de
SAISON**

Gouda

Pomme / Kiwi

Pain de campagne aux
figes

REPAS DE PRINTEMPS

Mousse de foie de canard et
toasts / Rillettes de saumon
et toasts

Sauté de veau marengo

Gratin dauphinois - Tomate
rôtie

BIO St Paulin BIO **BIO**

Nid de Pâques maison et
chocolat

Pain boulot

BIO Tomates vinaigrette **BIO**
/ Salade beaucaire

Poêlée de colin doré au
beurre et quartier de
citron

Poêlée rustique

Tomme blanche

Ananas / Demi pomelo

Pain complet



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 AU 13 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage /
Friand à la viande

Rôti de dinde sauce
poulette

Gratin de salsifis et
pommes de terre

Cantafras

Yaourt nature sucré BIO

Pain boulot

Carottes râpées
vinaigrette BIO

Viande bolognaise

Pâtes BIO – Fromage
râpé

Pavé ½ sel

Banane / Pomme

Baguette

Salade sariz / Salade
de pommes de terre

Sauté de porc* à la
sauge

Beignet de chou-fleur

Camembert BIO

Gélifié saveur vanille /
Gélifié saveur caramel

Pain céréales

Œuf dur mayonnaise /
Pâté* de foie et
cornichons

Limande meunière sauce
brestoise

Riz BIO – Fondue de
poireaux

Petit suisse aux fruits

Orange / Poire

Pain de seigle

Avocat vinaigrette /
Tomates vinaigrette

Médailon de langue
sauce charcutière

Purée écrasée – Salade

Carré frais BIO

Marbré cacao maison /
Moelleux citron maison

Pain de campagne rond

Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

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 20 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Carottes cuites au curry / Haricots verts au vinaigrette</p> <p>Tranche de saumon sauce ciboulette</p> <p>Epinards hachés à la crème – Pommes vapeur</p> <p>BIO Gouda LOCAL et de SAISON</p> <p>Purée pomme abricot / Purée pomme fraise</p> <p>Pain platine</p>	<p>recette du Chef!</p> <p>Coleslaw / Tomates au persil</p> <p>Chili con carné</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>BIO Kiwi BIO / Ananas</p> <p>Pain de campagne long</p>	<p>Salade de pépinettes / Salade gourmande de boulgour</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>BIO Fromage à tartiner BIO</p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré</p> <p>Pain de seigle</p>	<p>MENUS DES VILLES JUMELEES - KUURNE</p> <p>Vol au vent</p> <p>Carbonade de bœuf VBF à la rodenbach</p> <p>Purée écrasée LOCAL et de SAISON</p> <p>Maredsous</p> <p>Tarte bourdaloue maison</p> <p>recette du Chef!</p> <p>Faluche</p>	<p>Radis beurre / Emincé de champignons frais sauce crème ciboulette</p> <p>BIO Steak haché de bœuf VBF BIO sauce poivrade</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain complet</p>
---	--	---	---	---



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  **BIO** Produit issu de l'agriculture biologique
-  **LOCAL et de SAISON** Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 AU 27 AVRIL 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade sombrero / Salade de pâtes au pesto

Escalope de poulet sauce au curry

Petits pois à l'étuvée carottes

Coulommiers

BIO Crème chocolat BIO / Liégeois vanille

Pain rond blanc

Salade iceberg aux croûtons / Salade jurassienne

Cheese burger

Frites et dosette de ketchup

Edam

BIO Orange BIO

Pain boulot

BIO Tomates vinaigrette BIO / Céleri vinaigrette

recette de Chef! Couscous poulet merguez et boulette de bœuf

Semoule – Légumes couscous

Brie

recette de Chef! Brownies maison / Cookie pépite de chocolat noir

Pain aux noix

Pâté* forestier et cornichons / Roulade de surimi mayonnaise

Tranche de hoki meunière sauce crème

Riz – **LOCAL et de SAISON** Poêlée de courgettes

Petit suisse sucré

BIO Banane BIO / Pomme

Pain céréales

Coleslaw / Salade mexicaine

recette de Chef! Steak haché de bœuf **BIO** VBF BIO sauce brune

BIO Mezze penne

Mimolette

Flan goût vanille nappé caramel / Ile flottante

Pain seigle

Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

LOCAL et de SAISON Produit local et de saison

LOCAL et de SAISON Produit issu du commerce équitable

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 AVRIL AU 04 MAI 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Concombres vinaigrette / Céleri rémoulade	Salade de riz malgache / Salade de pâtes au surimi	Tomates sauce ciboulette / Courgettes crues râpées aux fines herbes
	FERIE	BIO Lasagne de bœuf BIO	Sauté de dinde sauce à la normande	Colin pané
		Salade	Duo de carottes et pommes de terre LOCAL et de SAISON	BIO Semoule BIO - BIO
		St Paulin	BIO Gouda BIO	Ratatouille
		Poire / Pomme	Tarte aux pommes maison recette du Chef !!	Emmental
		Pain rond blanc	Pain de seigle	Fraises / Kiwi
				Baguette



-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 AU 11 MAI 2018

PRIMAIRES




LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza au fromage
BIO 

Bœuf VBF mode aux
carottes 

Pommes de terre

St Paulin

Velouté nature +
dosette de sucre

Pain platine

FERIE

Salade sariz / Salade
niçoise

Cordon bleu

Pâtes – Tomate rôtie

Sauce napolitaine

Tartare ail et fines
herbes


Salade de fruits frais

Pain de seigle

FERIE

Concombres vinaigrette
/ Salade aux agrumes

Filet de poisson
meunière

Ecrasé de pommes de
terre et brocolis 

Mimolette

Crème vanille BIO 

Baguette

Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

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 

