




















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Melon			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  Galette panée pois légumes sauce curry	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)		Carré de l'Est	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

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

MIDI  
SOMAIN























**DUPONT**  
RESTAURATION













































	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	<b>BRADERIE DE LILLE</b> Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise

- HVE
- MSC
- CE2
- Bio
- Végétarien
- Recette du chef
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- Local
- 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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Céleri rémoulade		Concombre au curry	 Tomate au persil (BIO)	
Plat	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	  Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune  Pavé de colin sauce à l'aneth	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage		Vache qui rit			  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade d'endives aux pommes			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  Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Coeur de blé  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Mafé de légumes Riz	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes  Colin pané sauce duglérée
Fromage	 Cantal		Fraidou	St Morêt	
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme mirabelle  Fruit de saison	 Fruit de saison	Eclair au chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>MENU 100% BIO</b>   Céleri (BIO) au fromage blanc	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde  Bouchée sarrasin sauce au cumin	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes  Pavé de colin sauce aux herbes	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				 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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Panais rémoulade		 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Choux de Bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO) Piperade  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		 Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien

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

\*Présence de porc



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



Local



Saveur en Or



Global G.A.P



VFP


















Contient du porc



Pâtisserie du chef

## SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MARRON</b>	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine	<b>ROUGE</b>	<b>VERT</b>  Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b> Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)  Falafel quinoa sauce forestière	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	 Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	 Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien

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

\*Présence de porc



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



Local



Saveur en Or



Global G.A.P

























VFP



Contient du porc
























Pâtisserie du chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika   Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 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  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)			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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette		Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b> 	
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Wings de poulet et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette) Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce   Mimolette   Cake Halloween 	
Fromage		Cantal			
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)		

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	  Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate	 Nuggets de poulet plein filet (BIO)  Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	 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 Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	  Maroilles	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme poire	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses