

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)  Blanquette de légumes	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon		Carré de l'Est	 Gouda (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque		 Tomate (BIO) sauce basilic	 Carottes râpées	MENU DU NORD
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees  Falafel quinoa sauce curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Carbonnade de boeuf Frites  Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Fromage		Camembert			 Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	 Gaufre Liégeoise 

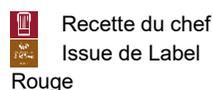
SEMAINE DU 15-09-2025 AU 21-09-2025

MIDI
SOMAIN

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade		Concombre (BIO) au curry		CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Omelette	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Pommes vapeurs Flageolets verts aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage		Vache qui rit (BIO)		Brie	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Cake citron	Fruit de saison



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade d'endives aux pommes			 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco  Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy  Carré fromage fondu	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé  Nuggets végétal	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	 Cantal		 Rondelé (BIO)	Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Céleri (BIO) rémoulade		 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce tomate  Pommes boulangères Choux de Bruxelles Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes  Galette de légumes mozzarella sauce brune	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)	 Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Velouté de tomate au basilic	Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque			
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine	Potage potiron 		Salade de carottes et courges à l'orientale 
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre  Falafel quinoa sauce forestière 	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Rôti de boeuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise  Galette de quinoa sauce tomate	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Vache picon 	 Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Haricots beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	 Camembert (BIO)				
Dessert	 Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	 Fruit de saison (BIO)	 Cake butternut aux pépites de chocolat 	Flan saveur vanille 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes 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	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam			 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Filet de volaille BIO sauce poulette Fromage râpé Pâtes Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule (BIO) Légumes tajines Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Hachis parmentier végétarien de patate douce
Fromage		Coulommiers			Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) 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	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses