

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2020

Produit local



LEGENDE

Recettes élaborées par nos Chefs



Produit frais



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
2 AU 6 NOVEMBRE

Chou-fleur vinaigrette
Croc'vèggie tomate
Pommes sautées - Mayonnaise
Pomme bicolore

Chipolatas sauce bery
Lentilles et carottes
Chantaillou
Flan caramel

Velouté de légumes
Hachis Parmentier
Salade
Compote de pommes vanille

Pavé de lieu sauce Niçoise
Riz - Ratatouille
Mimolette
Gaufre Liégeoise

SEMAINE DU
9 AU 13 NOVEMBRE

REPAS A THEME : SAVEURS D'ORIENT
Salade Marocaine
Tajine de kefta aux olives
Pâtisserie orientale

Velouté de carottes
Émincé de bœuf au paprika
Pâtes
Crème caramel

Céleri rémoulade aux raisins secs
Lasagnes à la bolognaise
Poire

Salade Anglaise (carottes et céleri râpés, dès de tomates et de concombres, vinaigrette, sel, poivre)
Poisson fish and chips
Pommes crispers - Ketchup
Carré aux pommes

SEMAINE DU
16 AU 20 NOVEMBRE

Concombres à la Bulgare
Cordon bleu
Pâtes - Fromage râpé
Cocktail de fruits

Potage tomate
Blanquette de poisson
Riz pilaf - Épinards à la crème
Crème dessert vanille

REPAS A THEME : BIENVENUE EN FLANDRE
Salade d'endives aux pommes
Carbonade Flamande
Pommes sautées
Tarte à la vergeoise du Chef

Omelette
Petits pois carottes
Tome des Pyrénées
Yaourt aromatisé

SEMAINE DU
23 AU 27 NOVEMBRE

Crêpe aux champignons
Pépites de hoki, chapelure aux 3 céréales
Semoule - Ratatouille
Liégeois au chocolat

Potage de légumes verts
Pâtes à la carbonara
Fromage râpé
Clémentine

Salade coleslaw
Boulettes tomate mozzarella sauce tomate
Riz - Brunoise de légumes
Compote de pommes maison

Rôti de bœuf sauce aux champignons
Haricots verts
Mimolette
Pomme bicolore

SEMAINE DU
30 NOVEMBRE AU 4
DECEMBRE

Salade iceberg vinaigrette
Lasagnes au saumon
Yaourt nature sucré

Saucisse de Toulouse
Flageolets aux dès de tomates
Pavé demi sel
Orange

Velouté aux 7 légumes
Bœuf aux carottes
Pommes de terre
Mousse au chocolat

Betteraves rouges
Filet de poisson blanc meunière et citron
Purée crécy
Cake à la framboise

SEMAINE DU
7 AU 11 DECEMBRE

Chou-fleur sauce cocktail
Filet de lieu sauce Normande
Pommes de terre - Carottes
Yaourt aromatisé

Nuggets de fromage
Riz - Légumes à la provençale
Emmental
Éclair au chocolat

Carottes râpées
Tartiflette
Salade
Banane

Potage poireaux
Émincé de bœuf aux oignons
Pâtes
Crème vanille

SEMAINE DU
DU 14 AU 18 DECEMBRE

Potage tomate
Saucisse knack sauce charcutière
Gratin de chou-fleur béchamel
Flan au chocolat

Salade verte
Hachis Parmentier
Gaufre au sucre

REPAS DE NOEL
Terrine aux 2 poissons sauce cocktail
Aiguillettes de canard aux saveurs forestières
Pommes sourire - Petits pois à la crème
Bûche de Noël et petit chocolat

Pâtes - Boulettes végétales sauce tomate
Fromage râpé
Camembert
Kiwi

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

