

# MENUS DU 30 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2021

MENU VEGETARIEN



DUPONT  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU  
30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes  
Raviolis gratinés  
  
Compote de pommes

Poisson blanc gratiné  
Gratin de poireaux - Riz  
Mimolette  
Flan au chocolat

SEMAINE DU  
6 AU 10 SEPTEMBRE

Nuggets de poulet  
Petits pois  
Carré frais  
Yaourt aromatisé

Salade de lentilles  
Omelette  
Semoule - Courgettes sauce tomate  
Nectarine

MENU BIO  
Concombres vinaigrette  
Bœuf bourguignon  
Coquillettes  
Tarte aux pommes

Moules sauce crémeuse  
Frites  
Tomme  
Pastèque

SEMAINE DU  
13 AU 17 SEPTEMBRE

MENU BIO  
Taboulé  
Sauté de volaille  
Chou-fleur - Pommes de terre sauce blanche  
Melon

Colin sauce ciboulette  
Jardinière de légumes  
Saint Paulin  
Crème dessert au chocolat

Carottes râpées au citron  
Rougail  
Riz  
Tarte au flan

Tomates vinaigrette  
Tarte au fromage  
Lentilles-carottes  
Fraises

SEMAINE DU  
20 AU 24 SEPTEMBRE

Tarte aux poireaux  
Poêlée de merlu au beurre  
Épinards à la crème – Blé  
Quatre-quarts

Jambon blanc sauce tomate  
Haricots verts - Pommes rissolées  
Les fripons  
Velouté aux fruits

REPAS A THEME : SAVEURS D'ASIE  
Concombres cubes sauce coriandre  
Boulettes panées façon thaï  
Riz - Bâtonnières de légumes  
Spécialité pomme ananas

MENU BIO  
Salade de maïs-poivrons  
Hachis Parmentier  
  
Fruit

SEMAINE DU  
27 SEPTEMBRE AU 1<sup>er</sup>  
OCTOBRE

MENU BIO  
Macédoine rémoulade  
Lasagnes à la bolognaise  
  
Fruit

REPAS A THEME : BIENVENUE DANS LE NORD  
Jus de pommes  
Fricadelle - Ketchup  
Pommes sautées  
Gaufre liégeoise

Boulettes végétales  
Légumes couscous – Semoule  
Petit cotentin  
Éclair vanille

Colin pané sauce Hollandaise  
Petits pois aux oignons  
Vache Picon  
Melon

SEMAINE DU  
4 AU 8 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette  
Nuggets de blé sauce tomate  
Riz - Ratatouille  
Nectarine

MENU BIO  
Carbonnade de bœuf  
Macaronis  
Camembert  
Crème dessert chocolat

Taboulé  
Cubes de poulet  
Poêlée de légumes - Pommes de terre  
Clémentine

REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE  
Pâtes à la Napolitaine  
(mezze penne, tomates, origan, mozzarella)  
Gouda  
Napolitain

SEMAINE DU GOUT  
DU 11 AU 15 OCTOBRE

Velouté tomate basilic  
Colin sauce crème d'aneth  
Purée de potiron  
Pain d'épices

Mousse de foie et cornichons  
Sauté de bœuf au romarin  
Carottes – Navets - Pommes de terre  
Raisins

MENU BIO  
Émincé de volaille sauce au thym  
Carottes au cumin – Pommes rissolées  
Chanteneige  
Compote de pommes maison et locale

Salade de tomates au cerfeuil  
Quenelle sauce tomate  
Ratatouille Niçoise – Semoule à la  
coriandre  
Yaourt aromatisé

