



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon		Tomate sauce basilic (BIO)		Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Waterzooï de poisson Carottes vichy (BIO) Riz	Paupiette de veau sauce bercy Gratin de brocolis et pomme de terre	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes tajines	Cassoulet* (viande) Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Cassoulet (volaille)
Fromage		Tomme noire		Saint Nectaire	
Dessert	Purée poire	Fruit du jour	Yaourt nature sucré	Fruit du jour	Tarte aux pommes

LÉGENDE

HVE	Bio	Label Vert	MSC	Recette du chef
CE2	VBF	VPF	Local	AOP
Global G.A.P	Contient du porc	Label rouge	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

SEMAINE DU 11-09-2023 AU 17-09-2023

MIDI
LE MEUX



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Coleslaw

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)
Petits pois à l'étuvée carottes

Chili végétarien (BIO)
Riz

Emincé de porc* sauce brune
 Pommes vapeurs
 Haricot vert
Emincé de dinde sauce brune

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Salade iceberg
Frites

Daube de boeuf à la provençale
Pâtes

Fromage

Tomme (BIO)

Pont l'Evêque

Chanteneige (BIO)

Gouda (BIO)

Dessert

Fromage blanc façon straciatella

Fruit du jour

Flan saveur vanille

Beignet à la framboise

Fruit du jour

LÉGENDE				
HVE	Bio	Végétarien	MSC	Recette du chef
CE2	VBF	VPF	Local	AOP
G.A.P	Contient du porc	Label rouge	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

SEMAINE DU 18-09-2023 AU 24-09-2023

MIDI
LE MEUX



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Tomate au persil

Plat

Jambon blanc*
 Carotte vichy
 Jambon blanc*
 Carottes vichy (BIO)
Sauce aux oignons
 Coeur de blé
Jambon dinde

Omelette basquaise (BIO)
Semoule
Courgettes ail et persil

Pavé au veau haché sauce forestière
Poêlée de champignons
 Riz (BIO)

Pâtes aux 2 saumons crévés
Salade iceberg
 Fromage râpé (BIO)

Roussette à la crème
 Gratin de pomme de terre et salsifis

Fromage Saint Paulin

Emmental

Brie

Cantal

Dessert Fruit du jour

Crème dessert caramel

Spécialité pomme mirabelle

Fruit du jour

Yaourt aromatisé (BIO)

LEGENDE

HVE	Bio	Label rouge	MSC	Recette du chef
CE2	VBF	VPF	Local	AOP
Global G.A.P	Contient du porc	Label rouge	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

SEMAINE DU 25-09-2023 AU 01-10-2023

MIDI
LE MEUX



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi








Vendredi


Entrée


 Concombre sauce bulgare (BIO)


Plat

  Couscous végétarien sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

 Rôti de Porc* sauce à l'oignon
  Ecrasé de pomme de terre
Côtes de blettes à la béchamel
Rôti de dinde aux petits oignons

Aiguillette de poulet sauce paprika
 Pâtes (BIO)
Aubergines grillées

 Steak haché de boeuf VBF sauce tomate
Potatoes

Beignets de calamar
Sauce béarnaise
Riz Pilaf avec oignons
 Carotte vichy

Fromage

Vache picon

  Maroilles

Petit suisse aux fruits

 Rondelé (BIO)

Dessert

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

  Gaufre Liégeoise

 Fruit du jour

Liégeois chocolat

  Fruit du jour



HVE



Bio

VEGETARIEN



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



VPF



Local



AOP

Global



Contient du porc



Label rouge



Saveur en Or

G.A.P

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	📍 Salade d'endives aux pommes crémees		🌿 Concombre à la crème (BIO)	🥕 Carottes râpées à la coriandre	
Plat	🌿📍 Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	📍 Gratin dauphinois 📍 Chipolata* grillée et son jus 📍 Haricot vert 📍🌿 Gratin dauphinois (BIO) Saucisse de volaille et son jus	📍 Boulettes de boeuf sauce curry Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles au beurre et oignons	📍 Sauté de porc* sauce Bercy 📍📍 Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	📍 Pavé de colin sauce citron Piperade 📍 Coeur de blé
Fromage		📍 Pont l'Evêque			📍 Edam (BIO)
Dessert	📍 Crème dessert vanille	📍 Fruit du jour	📍 Ile flottante	📍 Yaourt nature sucré (BIO)	📍 Fruit du jour

LEGENDE

📍 HVE	🌿 Bio	📍 Local	📍 MSC	📍 Recette du chef
📍 CE2	📍 VBF	📍 VPF	📍 Local	📍 AOP
📍 Global G.A.P	📍 Contient du porc	📍 Label rouge	📍 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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi




Vendredi

Entrée




  Coleslaw (BIO)


 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

 Samoussa aux légumes et son jus
batonnière de légumes

 Cottage Pie

 Braisé de porc* sauce aux oignons
  Pommes vapeurs
Chou rouge aux pommes
Sauté de volaille à l'oignon

Ragoût de poulet
 Riz (BIO)
Concassé de tomates

Poisson meunière façon fish and chips
Salade iceberg
Frites

Fromage

 Brie (BIO)

Petit suisse sucré

Tomme blanche

 Saint Nectaire

Dessert

 Fromage blanc aux amandes

 Fruit du jour (BIO)

 Flan saveur caramel

 Yaourt brassé fraise (BIO)

 HVE	 Bio	 LEGENDE Végétarien	 MSC	 Recette du chef
 CE2	 VBF	 VPF	 Local	 AOP
 G.A.P	 Contient du porc	 Label rouge	 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

SEMAINE DU 16-10-2023 AU 22-10-2023

MIDI
LE MEUX



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Plat

Rôti de Porc* sauce charcutière

Rôti de porc* label sauce charcutière

Flageolets verts

Carottes vichy (BIO)

Rôti de dinde sauce charcutière

Filet de merlu sauce crème

Epinards hachés cuisinés

Riz (BIO)

Sauté de dinde sauce aux herbes

Purée de courgette et pommes de terre (BIO)

Lasagne de boeuf (BIO)

Salade iceberg

Lasagne de boeuf VBF

Tortilla oignon pommes de terre

Ratatouille

Fromage Carré de l'Est

Maroilles

Saint Paulin

Emmental

Tomme (BIO)

Dessert Crème dessert chocolat

Fruit du jour

Cocktail de fruits

Fruit du jour

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

HVE

Bio

LEGENDE
Label rouge

MSC

Recette du chef

CE2

VBF

VPF

Local

AOP

Global G.A.P.

Contient du porc

Label rouge

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

SEMAINE DU 23-10-2023 AU 29-10-2023
MIDI
LE MEUX

CLSH



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Concombre vinaigrette (BIO)

Salade de pommes de terre (BIO)

Plat

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz (BIO)

Filet de poulet sambre et meuse
Carottes vichy
 Gratin dauphinois

Quiche aux fromages maison
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce poivrade
 Haricot vert
 Pâtes (BIO)

Fromage Chanteneige

Petit suisse sucré

Cantal

Dessert Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

HVE	Bio	Label rouge	MSC	Recette du chef
CE2	VBF	VPF	Local	AOP
Global G.A.P	Contient du porc	Label rouge	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

SEMAINE DU 06-11-2023 AU 12-11-2023

MIDI

LE MEUX



DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi







Vendredi




Entrée  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette



Potage potiron



 Coleslaw (BIO)

Plat Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)
  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)

 Carottes vichy (BIO)
 Braisé de boeuf et son jus
 Carottes vichy (BIO)
Riz

 Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Epinards hachés cuisinés
Pommes de terre grenaille
Saucisse de volaille et son jus

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine
 Petits pois à l'oignon

Fromage

Petit suisse sucré

 Saint Nectaire


Coulommiers

Dessert  Spécialité pomme pêche

 Fruit du jour (BIO)

Yaourt au fruit mixé

 Flan saveur vanille

 Fruit du jour

LÉGENDE				
 HVE	 Bio	 Végétarien	 MSC	 Recette du chef
 CE2	 VBF	 VPF	 Local	 AOP
 Global G.A.P.	 Contient du porc	 Label rouge	 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