DUPONT RESTAURATION

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

Lundi 01/09	Mardi 2/09	Jeudi 4/09	Vendredi 5/09
Emincé de poulet LR sauce Milanaise	Tomates vinaigrette	Bœuf Bourguignon (VBF)	Taboulé
Pommes de terre et haricots verts	Boulettes de chou kale Bio	Pâtes	Filet de poisson sauce citron
Gouda Bio	Semoule - Piperade	Petit suisse aux fruits Bio	Carottes et pommes de terre Bio
Compote de pommes HVE	Fruit	Gaufre Liégeoise	Fruit
Lundi 08/09	**Mardi 09/09**	**Jeudi 11/09**	**Vendredi 12/09**
Carottes râpées	Boulettes de bœuf VBF sauce barbecue	Hoki MSC (plein filet) doré au beurre	Betteraves rouges
Tarte au fromage	Julienne de légumes - Boulghour	Courgettes et pommes de terre	Filet de poulet pané
Salade verte vinaigrette	Vache Picon	Camembert	Epinards à la crème - Riz
Brownie	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit
Lundi 15/09	**Mardi 16/09**	**Jeudi 18/09**	**Vendredi 19/09**
Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf, mayonnaise)	Melon	Accras de morue	Omelette Bio
Fish and chips et sauce gribiche	Rôti de dinde LR sauce aux oignons	Burger de veau sauce fromagère	Pâtes et ratatouille
Haricots verts et riz	Pommes de terre façon sarladaise et demi tomate provençale	Purée de pommes de terre et carottes bio	Fromage râpé
Fruit Bio	Flan caramel	Fruit	Tarte au flan
Lundi 22/09	**Mardi 23/09**	**Jeudi 25/09**	**Vendredi 26/09**
Daube de bœuf (VBF) sauce provençale	Carottes râpées HVE	Concombres en cubes sauce à l'aneth	Rôti de dinde LR sauce brune
Semoule et poêlée de courgettes	Filet de poisson sauce créole	Croustifromage	Petits pois carottes
Mimolette	Riz et petits légumes	Bâtonnières aux haricots plats et pommes de terre	Fromage frais sucré
Fruit	Yaourt bio	Eclair au chocolat	Eclair au chocolat
Lundi 29/09	**Mardi 30/09**	**Jeudi 02/10**	**Vendredi 03/10**
Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Lasagnes au bœuf VBF Bio	Potage de légumes bio
Jambon VPF (qualité supérieure)	Omelette bio à la Basquaise	Yaourt sucré Bio	Pané de poisson aux céréales
Coquillettes et ketchup	Pommes vapeur	Fruit Bio	Epinards à la crème - Riz
Cookie	Fruit		Crème dessert bio

VBF : Viande Bovine Française — VPF : Viande Porc Française — LR : issue de viande crue Label Rouge — Haute Valeur Environnementale — AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée — Menu végétarien — Agriculture Biologique — Local

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

MENUS DU 6 AU 17 OCTOBRE 2025

	Lundi 06/10	Mardi 07/10	Jeudi 09/10	Vendredi 10/10
	Salade coleslaw		*Salade de pâtes*	
	Rôti de porc LR sauce Mexicaine	*Paupiette de veau sauce au romarin*	*Crêpe au fromage*	*Filet de poisson sauce aux poireaux*
	Riz Bio et haricots rouges à la tomate	*Purée de courgettes et de pommes de terre Bio*	*Trio de légumes Bio (carottes, brocolis, chou-fleur)*	*Boulghour*
		Mimolette		*Yaourt arôme Bio*
	Fruit Bio	*Gâteau au chocolat*	*Ile flottante*	*Fruit*

SEMAINE DU GOÛT	Lundi 13/10	Mardi 14/10	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
	REPAS GREC	*REPAS BRITISH*	*REPAS LOUISIANE*	*REPAS SCANDINAVE*
	Salade Grecque	*Salade verte et cheddar*	*Salade cajun*	*Terrine au saumon*
	Moussaka végétale	*Fish and chips*	*Jambalaya poulet*	*Boulettes de bœuf sauce brune crémée*
	Riz	*Potatoes et sauce gribiche*		*Purée de pommes de terre*
	Yaourt Grec	*Carrot cake*	*Brownie*	*Cake à la cannelle*