

MENUS DU 30 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2021

REPAS VEGETARIEN



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

SEMAINE DU
6 AU 10 SEPTEMBRE

SEMAINE DU
13 AU 17 SEPTEMBRE

SEMAINE DU
20 AU 24 SEPTEMBRE

SEMAINE DU
27 SEPTEMBRE AU 1^{er}
OCTOBRE

SEMAINE DU
4 AU 8 OCTOBRE

SEMAINE DU GOUT
DU 11 AU 15 OCTOBRE

Nuggets de poulet
Petits pois
Carré frais
Yaourt aromatisé

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

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

Macédoine rémoulade
Lasagnes à la bolognaise

Raisins

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomate
Riz - Ratatouille
Nectarine

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

Salade de lentilles
Omelette
Semoule - Courgettes sauce tomate
Nectarine

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

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

REPAS A THEME : BIENVENUE DANS LE NORD

Jus de pommes
Fricadelle - Ketchup
Frites
Gaufre liégeoise

Carbonade de bœuf
Macaronis
Camembert
Éclair dessert chocolat

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

Macédoine de légumes
Raviolis gratinés
Compote de pommes

Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon
Coquillettes
Gaufre au sucre

Carottes râpées au citron
Rougail
Riz
Tarte au flan

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

Boulettes végétales
Légumes couscous – Semoule
Petit cotentin
Éclair vanille

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

Rôti de porc sauce au thym
Carottes au cumin – Pommes rissolées
Chanteneige
Compote de pommes maison et locale

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

Moules sauce crémeuse
Frites
Tomme
Pastèque

Tomates vinaigrette
Tarte au fromage
Lentilles-carottes
Fraises

Salade de maïs-poivrons
Hachis Parmentier
Prune

Colin pané sauce Hollandaise
Petits pois aux oignons
Vache Picon
Melon

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

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

