MENUS DU 30 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2021

REPAS VEGETARIEN

DUPONT RESTAURATION

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE			Macédoine de légumes Raviolis gratinés Vache qui rit Compote de pommes	Salade de tomates vinaigrette Poisson blanc gratiné Gratin de poireaux - Riz Mimolette Flan au chocolat
SEMAINE DU 6 AU 10 SEPTEMBRE	Melon Nuggets de poulet Petits pois Carré frais Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Omelette Semoule - Courgettes sauce tomate Vache qui rit Nectarine	Concombres vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Yaourt sucré Gaufre au sucre	Laitue iceberg Moules sauce crémeuse Frites Tomme Pastèque
SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE	Taboulé Sauté de volaille Chou-fleur - Pommes de terre sauce blanche Fromage frais à tartiner Melon	Œuf dur mayonnaise Colin sauce ciboulette Jardinière de légumes Saint Paulin Crème dessert au chocolat	Carottes râpées au citron Rougail Riz Gouda Tarte au flan	Tomates vinaigrette Tarte au fromage Lentilles - carottes Tartare nature Fraises
SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE	Tarte aux poireaux Poêlée de merlu au beurre Épinards à la crème – Blé Fromage frais sucré Quatre-quarts	Pâté de campagne et cornichons 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 Fromage de chèvre Spécialité pomme ananas	Salade de maïs-poivrons Hachis Parmentier Edam Prune
SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1er OCTOBRE	Macédoine rémoulade Lasagnes à la bolognaise Rondelé nature Raisins	REPAS A THEME : BIENVENUE DANS LE NORD Jus de pommes Fricadelle - Ketchup Frites Fromage frais à tartiner Gaufre liégeoise	Salade coleslaw Boulettes végétales Légumes couscous – Semoule Petit cotentin Éclair vanille	Concombres à la Bulgare 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 Edam Nectarine	Demi-pamplemousse Carbonade de bœuf Macaronis Camembert Éclair dessert chocolat	Taboulé Cubes de colin Poêlée de légumes - Pommes de terre Fromage frais sucré Clémentine	REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE Pizza au fromage 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 Yaourt nature sucré Pain d'épices	Mousse de foie et cornichons Sauté de bœuf au romarin Carottes – Navets - Pommes de terre Fromage ail et fines herbes Raisins	Concombres sauce ciboulette Rôti de porc 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 Saint Paulin Yaourt aromatisé

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