



Menus de la semaine

26 au 30 janvier



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage

Méli mélo de carottes râpées

Haricots verts vinaigrette

Crudités du jour

Plats
chauds

Bouchées de poulet à l'orientale

Couscous végétarien

Nuggets de poulet, ketchup

**Colin d'Alaska MSC sauce
nantua**

Lasagnes de bœuf, salade
verte

Riz aux petits légumes

Pâtes au gratin et légumes

Cœur de blé aux légumes

Fromage

Camembert BIO

Desserts

Orange BIO

Crème dessert vanille BIO

Fruit

Fruit BIO

Compote

Alternative
sans porc

Alternative
végétarienne

Samoussa de légumes

Nuggets végétariens, ketchup

Omelette

Lasagnes de légumes, salade verte

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

DUPONT
RESTAURATION

Menus de la semaine

02 au 06 février



CHANDELEUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Céleri rémoulade BIO	Taboulé	Salade de chou au curry	Salade de carottes râpées
Plats chauds	Omelette, sauce tomate	Boulettes de bœuf VBF sauce chili	Beignets de calamar, sauce tartare	Sauté de poulet sauce caramel	Filet de hocki, sauce citron
	Pâtes et haricots verts	Semoule aux petits légumes	Ratatouille	Riz à la cantonnaise	Purée de légumes
Fromage	Gouda				
Desserts	Crêpe sucrée	Pomme	Yaourt aromatisé	Compote	Fruit
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Boulettes végétariennes sauce chili	Palet végétarien	Nems aux légumes	Galette végétarienne
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

09 au 13 février



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts

Salade de betteraves BIO

Carottes râpées BIO

Plats
chauds

Pâtes à la bolognaise de bœuf

Sauté de dinde sauce poulet

Blanquette de poisson à
l'ancienne

Sauté de porc sauce
champignons

Moussaka végétarienne,
salade verte

Boulgour et brocolis

Petits-pois à la provençale

Riz BIO et poêlée de
légumes

Fromage

Carré croc lait

Cantafrais

Desserts

Orange BIO

Pâtisserie

Compote de fruits

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Alternative
sans porc

Alternative
végétarienne

Pâtes aux lentilles façon bolognaise

Falafels sauce poulet

Croc blé

Omelette sauce crème

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)