

SEMAINE DU : 08 AU 12 JANVIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour

Bœuf VBF mode aux  
carottes

Sv : Steak de soja aux  
petits légumes

Purée de pommes de  
terre

Camembert

Spécialité pomme  
banane

Macédoine vinaigrette

Tranche de hoki

Pommes de terre

Fondue de poireaux

Fripons

Galettes aux pommes

Chou rouge émincé  
vinaigrette

Escalope viennoise

Sv : Tarte aux  
poireaux

Farfalles

Emmental

Fromage blanc nature  
sucré

Céleri aux pommes

Tartiflette\*

Sv : tartiflette  
norvégienne

Salade

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

Tarte au fromage

Escalope de poulet  
sauce paprika

Sv : Œuf napolitaine

Petits pois carottes

Riz

Buche lait de mélange

Salade de fruits frais

BONNE  
ANNÉE  
2018

LOCAL  
et de  
SAISON

LOCAL  
et de  
SAISON

recette de  
Chef!

recette de  
Chef!



- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable

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 : 15 AU 19 JANVIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour

Rôti de dinde sauce  
aux herbes

Sv : Tranche de colin  
sauce crustacés

Riz – Haricots vert au  
beurre

Tomme pyrénéée

Crème dessert saveur  
vanille

Salami\* danois et  
cornichons

Sv : Œuf dur mayonnaise

Tranche de colin sauce  
crème

Purée de brocolis et  
pommes de terre

Pointe de brie

Fruit du jour

Céleri rémoulade

Rôti de veau sauce  
moutarde à l'ancienne

Sv : Omelette au  
fromage

Pommes de terre –  
Endives braisées

Petit suisse sucré

Tarte au chocolat

Salade composée

 Couscous poulet


Sv : Couscous de la  
mer

Semoule – Légumes  
couscous

Emmental

Fruit du jour

Carottes râpées vinaigrette

Egréné de bœuf VBF à la  
bolognaise 

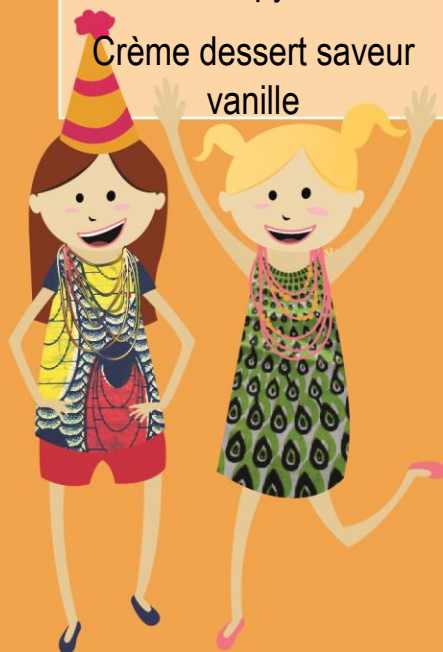
Sv : Tortellini épinards  
ricotta

Spaghettis – Fromage râpé

Tartare ail et fines herbes

Yaourt aux fruits

BONNE  
ANNÉE  
2018



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

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 : 22 AU 26 JANVIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Bœuf VBF mode aux carottes </p> <p>Sv : Tranche de colin sauce brestoise</p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p>Edam </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Emincé de volaille sauce indienne</p> <p>Sv : Fatayer épinards chèvre</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Moelleux au citron maison </p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Pâtes – Ratatouille</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>	<p><b>REPAS LEGUMES ANCIENS</b></p> <p>Velouté de butternut</p> <p>Rôti de porc* sauce au miel</p> <p>Sv : Baigan pakora</p> <p>Ecrasé de panais et pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Spécialité pomme coing </p>	<p>Rosette* et cornichons</p> <p>Sv : chou rouge émincé vinaigrette</p> <p>Poêlée de colin doré au beurre</p> <p>Bouquetière de légumes ail et persil</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit du jour</p>
--	--	---	---	--



BONNE ANNÉE 2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

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 : 29 JANVIER AU 03 FEVRIER 2018

PRIMAIRES






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Potage du jour Boulettes de bœuf VBF Sv : Boulette au soja tomate basilic Semoule – Légumes méditerranéen Camembert Purée de pomme</p>	<p>Pâté* de foie et cornichons Sv : Terrine de poisson sauce cocktail Rôti de dinde sauce picarde Sv : Carré de fromage fondu  Rata de poireaux et pommes de terre Vache picon Fruit du jour</p>	 <p>Concombres sauce bulgare Rôti de bœuf VBF + sauce béarnaise Sv : Beignet de calamar sauce tartare Gratin de céleri et pommes de terre Carré de l'Est Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Potage du jour Pavé de hoki sauce tomate Coquillettes Courgettes braisées Petit suisse sucré Fruit du jour</p>	<p><b>CHANDELEUR</b> Œuf dur mayonnaise Sauté de porc* St Joseph Sv : Croquette mexicaine Petits pois carottes - Pommes de terre noisettes Fripons Crêpe party</p>
---	---	---	---	--



BONNE  
ANNÉE  
2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

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 : 05 AU 09 FEVRIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette

Petit salé\* sauce  
moutarde

Sv : Tranche de colin  
sauce crème

Lentilles – Pommes de  
terre

LOCAL  
et de  
SAISON

Tomme blanche

Gélifié saveur caramel

Soupe oignon

Cassolette de saumon  
sauce ciboulette

Purée de courgettes et  
pommes de terre

Gouda

Fruit du jour

Salade verte et dès de  
mimolette

Haut de cuisse de poulet  
rôti sauce basquaise

Sv : Omelette sauce  
basquaise

Semoule – Piperade

Buche lait de mélange

Compote de pomme

**CARNAVAL**

Recette du  
Chef!

Cocarde tricolore

Sauté de veau à la  
milanaise

Sv : Samoussa aux  
légumes

Légumes à la provençale –  
Spirelli 3 couleurs

Vache picon

Beignet au pomme

Céleri rémoulade

Steak haché de bœuf

VBF sauce poivre

Sv : Steak de soja aux  
petits légumes

Frites

Yaourt aromatisé

Fruit du jour



BONNE  
ANNÉE  
2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 12 AU 15 FEVRIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour

Nuggets de poulet

Sv : Hoki pané et citron

LOCAL  
et de  
SAISON

Pommes de terre –  
Salsifis sauce blanche

Fripons

Yaourt nature sucré

Carottes râpées  
vinaigrette

Gratin de pâtes au  
jambon\*

Sv : Ravioles au  
fromage

St Paulin

Fruit du jour

Pizza au fromage

Sauté d'agneau  
marengo

Sv : Œuf mornay

Chevriers verts à la  
tomate – Pommes  
rissolées

Rondelé nature

Velouté aux fruits

**REPAS DES J.O.**

Salade asiatique

Bœuf VBF haché sauce  
coriandre

Sv : Boulette au soja  
tomate/Basilic

Riz – Bâtonnière de  
légumes

Yaourt aromatisé

Cake noix de coco maison

Salade verte et dès de  
mimolette

Hachis parmentier de  
poisson

Tomme blanche

Fruit du jour

BONNE  
ANNÉE  
2018



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

DUPONT  
RESTAURATION

SEMAINE DU : 19 AU 23 FEVRIER 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade sombrero  
 Pot au feu de bœuf  
 VBF + sauce béarnaise  
 Sv : Falafel frit et cuit  
 Légumes et pommes de terre du pot au feu  
 Camembert  
 Yaourt aromatisé

Concombres sauce crème  
 Gratin savoyard que fromage  
 Salade  
 Petit suisse sucré  
 Fruit du jour

Champignons à la Grecque  
 Courgette farcie sauce tomate  
 Sv : Poivron rouge farci végétarienne  
 Farfalles au beurre  
 Fripons  
 Liégeois saveur

Pâté\* de foie et cornichons  
 Sv : Maquereau à la tomate  
 Hoki pané et citron  
 Riz créole – Epinards hachés sauce blanche  
 Buche lait de mélange  
 Fruit du jour

Potage du jour  
 Emincé de volaille sauce paprika  
 Sv : Omelette sauce basquaise  
 Duo de pommes de terre et tomates en gratin  
 Edam  
 Eclair au chocolat

LOCAL et de SAISON

recette du Chef!



BONNE ANNÉE 2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

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 : 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018

PRIMAIRES





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour Filet de poulet parfumé à l'ail et beurre Sv : Pavé fromager Gratin de brocolis et pommes de terre St Paulin Spécialité pomme mirabelle	Salade composée Cheese burger Sv : Cheese poisson Frites Dosette de ketchup Pointe de brie Brownie	Chou-fleur sauce cocktail Omelette champignons Sauce tomate Pommes de terre persillées  Haricots verts au beurre Pavé ½ sel Fruit du jour	Betterave vinaigrette Egréné de bœuf VBF à la bolognaise  Sv : Steak de soja tomate/basilic Macaronis Fromage râpé Fromage blanc nature sucré Fruit du jour	Salami* danois et cornichons Sv : Œuf dur mayonnaise Tranche de colin sauce à l'aneth Riz Fondue de poireaux Chanteneige Petit suisse sucré
---	--	--	--	---



BONNE  
ANNÉE  
2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION 



SEMAINE DU : 05 AU 09 MARS 2018

PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade mexicaine

Sauté de bœuf VBF  
bourguignon

Sv : Omelette sauce  
tomate

Petits pois carottes –  
Pommes de terre

Vache picon

Délicatesse aux fruits

Mousse de canard et  
cornichons

Sv : Terrine de légumes sauce  
ciboulette

Chipolatas\* grillées sauce  
dijonnaise

Sv : Boulette au soja  
tomate/basilic

Pomme de terre – Compote de  
pomme

Buche lait de mélange

Fruit du jour

Concombres sauce  
bulgare

Cordon bleu

Sv : Nuggets au  
fromage

Pâtes sauce  
napolitaine

Mimolette

Marbré cacao

Carottes râpées  
vinaigrette

Quenelles de brochet  
sauce aurore

Riz

Camembert

Purée pomme cassis

Potage du jour

Gratin savoyard à la  
dinde

Sv : Gratin savoyard  
uniquement au fromage

Petit suisse sucré

Fruit du jour



BONNE  
ANNÉE  
2018



Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

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 : 12 AU 16 MARS 2018

PRIMAIRES






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Potage du jour Pilons de poulet Sv : Tranche de colin sauce nantua Pommes de terre rissolées – Ratatouille Coulommiers Gélifié saveur caramel</p>	<p>Salade verte et dès de gouda  Lasagne de bœuf VBF Sv : Lasagne de poisson Pointe de brie Clafoutis cerise</p>	<p>Pizza au fromage Sauté de veau à l'ancienne Sv : Roulé au fromage Riz aux petits légumes Petit suisse sucré Salade de fruits frais</p>	<p><b>REPAS 100% VERT</b> Concombres sauce à la menthe Hoki pané + sauce tartare  Purée de brocolis et pommes de terre écrasée Rondelé ail et fines herbes Crème dessert saveur pistache</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  Choucroute* Sv : Choucroute de la mer Chou choucroute – Pommes de terre Edam Fruit du jour</p>
--	---	---	---	---



BONNE  
ANNÉE  
2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

**DUPONT**  
RESTAURATION