

SEMAINE DU : 06 AU 10 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Potage du jour	Salade de pépinettes	Endives vinaigrette	Salade jurassienne	Chou-fleur sauce cocktail
Bœuf VBF mode aux carottes	Poêlée de colin doré au beurre	Filet de poulet sauce basquaise	Cassoulet*	Moussaka
Sv : Croisillon dubarry	Sauce tartare	Sv : Omelette sauce basquaise	Sv : Quenelle de brochet sauce nantua	Sv : Crêpe aux champignons
Duo de carottes et pommes de terre	Haricots verts aux échalotes	Mezze penne	Haricots blanc à la tomate et pommes de terre	Riz
Rondelé ail et fines herbes	Emmental	Fromage râpé	Camembert	Pont l'Evêque
Yaourt aromatisé	Fruit du jour	Petit suisse sucré	Fruit du jour	Spécialité pomme pêche
		Eclair au chocolat		



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 : 13 AU 17 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson* à l'ail et cornichons Sv : Roulade de surimi mayonnaise Haché de veau Sv : Steak soja tomate basilic Pommes rissolées - Poêlée de champignons à la crème Gouda Liégeois saveur café	Demi pomelo et sucre Aiguillette de poulet sauce vallée d'auge Sv : Tarte aux poireaux Pâtes Fromage râpé Tomme blanche Brownies	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf VBF sauce dijonnaise Sv : Crêpe au fromage Lentilles aux carottes Vache picon Fruit du jour	Potage du jour Jambon* blanc Sv : Raclette norvégienne Pommes de terre / Fromage à raclette Yaourt nature sucré Spécialité pomme fraise	Haricots beurre vinaigrette Hachis parmentier de poisson Salade St Paulin Fruit du jour
--	--	--	--	---



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 : 20 AU 24 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette Pot au feu (bœuf VBF) Sauce tartare Sv : Omelette Légumes du pot au feu Brie Fromage blanc et coulis de fruits rouge	Potage du jour Rôti de porc* sauce napolitaine Sv : Crêpe aux champignons Poêlée rustique Fraidou Fruit du jour	Salade d'automne Paupiette de veau sauce marchand de vin Sv : Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Beignets de chou-fleur - Pommes de terre Frippons Crème dessert saveur caramel	MENU ITALIEN Aubergines grillées au parmesan Fettucines aux cubes de saumon et dés de tomates Fromage de brebis Tiramisu maison	Pâté* de campagne et cornichons Sv : Maquereau à la moutarde Cordon bleu Sv : Pavé fromager Petits pois carottes - Riz Camembert Fruit du jour
---	--	--	--	--



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 : 27 NOVEMBRE AU 1^{ER} DECEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette
Omelette au fromage
Pommes de terre
noisettes
Cantafrais
Spécialité pomme
mirabelle

Salade verte et dés de
mimolette
Pavé de colin
Riz
Epinards hachés à la
crème
Carré frais
Beignet à la framboise

Salade sucrée
Sauté de veau façon
blanquette
Sv : Croisillon dubarry
Pâtes
Poêlée de
champignons
Tomme noire
Fruit du jour

Potage du jour
Steak haché de bœuf VBF
sauce poivre
Sv : steak soja aux petits
légumes
Purée écrasée
Salade
Camembert
Gélifié saveur chocolat

Mousse de foie* et
cornichons
Sv : Terrine de légumes
sauce ciboulette
Nuggets de poulet plein filet
Sv : Hoki pané + citron
Semoule - Ratatouille
Edam
Fruit du jour



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 : 04 AU 08 DECEMBRE 2017



LUNDI

Crêpe au fromage
Emincé de volaille
sauce waterzooï
Sv : Waterzooï de
poisson
Pâtes à la brunoise de
légumes
Vache picon
Délicatesse aux fruits

MARDI

Coleslaw
Sauté de porc* à la
sauge
Sv : Pavé fromager
Purée de pois cassés
Brie
Fruit du jour

MERCREDI

Carottes râpées aux
pommes
Boulettes à l'agneau
sauce chili
Sv : steak soja tomate
basilic
Haricots rouges aux
poivrons - Riz
Camembert
Liégeois chocolat

JEUDI

Betterave vinaigrette
Carbonade de bœuf
VBF
Sv : Œuf napolitaine
Frites - Salade
Gouda
Fruit du jour

VENDREDI

Potage du jour
Filet de poisson
meunière et quartier de
citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Petit suisse aux fruits
Gaufre liégeoise



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 : 11 AU 15 DECEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade sariz Pilons de poulet Sv : Boulette au soja tomate basilic Petits pois à la provençale Cantafrais Crème dessert saveur chocolat	Potage du jour Choucroute* Sv : Choucroute de la mer Chou choucroute Pommes de terre Emmental Fruit du jour	Roulade de surimi mayonnaise Sauté d'agneau au romarin Sv : steak fromage emmental Chevriers verts à la tomate – Pommes de terre Buche lait de mélange Purée pomme cassis	Célieri vinaigrette Lasagne de bœuf VBF Sv : Tortellini épinards ricotta Salade St Paulin Fruit du jour	Salade iceberg aux croûtons Poisson pané et quartier de citron Purée de potiron et pommes de terre Carré de l'Est Velouté aux fruits
---	--	--	---	---



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 : 18 AU 22 DECEMBRE 2017



LUNDI

Salade d'haricot rouge vinaigrette
Chipolatas* grillées sauce dijonnaise
Sv : Roulé au fromage
Pommes de terre campagnardes - Choux de bruxelles braisés
Chanteneige
Mousse chocolat noir

MARDI

Carottes râpées aux raisins secs
Pépites dorées aux 3 céréales
Riz - Epinards hachés sauce blanche
Brie
Fruit du jour

MERCREDI

Salade beaucaire
Rôti de bœuf VBF sauce ketchup
Sv : Omelette sauce tomate
Gratin de pommes de terre et salsifis
St Paulin
Yaourt nature sucré

JEUDI

REPAS DE NOËL
Pain de truite fumé et sa crème ciboulette
Moelleux de haut de cuisse de chapon rôti sauce aux baies roses
Sv : steak fromage emmental
Poêlée gourmande aux champignons et aux marrons – Pommes sourires
Bûche pâtissière
Clémentine et petit chocolat

VENDREDI

Potage du jour
Haché de veau
Sv : Filet de poisson sauce nantua
Torsades
Sauce ketchup
Camembert
Flan saveur vanille



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

