

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Céleri rémoulade (BIO)	Galantine de volaille et cornichons		Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines	 Fricassé de colin sauce herbes  Carottes vichy  Riz (BIO)		  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg	   Rôti de porc* label sauce charcutière Frites
Fromage	Carré de l'Est	 Pont l'Evêque		Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour		 Fruit du jour (BIO)	 Spécialité pomme abricot



Bio



Local



VBF



MSC



CE2



VPF



Recette du chef



Contient du porc



Label rouge



AOP



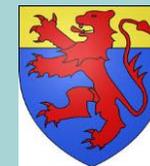
Global G.A.P



HVE

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

\*Présence de porc

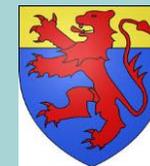


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à la coriandre		Salade verte et maïs vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	 Pâtes carbonara*   Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise  Haricot vert   Gratin dauphinois		 Egréné de boeuf sauce chili  Riz (BIO)	  Omelette nature (BIO)  Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Edam	Tomme grise		Chanteneige	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)		 cake aux pépites de chocolat maison	 Fruit du jour

SEMAINE DU 29-01-2024 AU 04-02-2024

MIDI  
DAOURS

DUPONT  
RESTAURATION

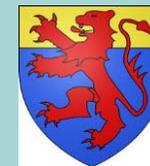


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (BIO)	Potage carotte		Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade	Curry de poulet Pommes de terre persillées Poêlée de légumes à l'abricot sec		Carbonnade de Boeuf Endives braisées Potatoes	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Recette Madame Loïk	St Morêt		Maroilles	Gouda
Dessert	Fromage blanc nature sucré	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Crêpe au sucre



- Bio
- Local
- VPF
- Recette du chef
- Global G.A.P
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- Végétarien
- MSC
- Label rouge
- CE2
- AOP

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



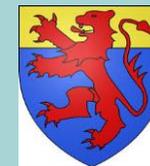
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Céleri rémoulade		Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)		Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Colin pané sauce citron Purée de céleri et pomme de terre
Fromage	Saint Nectaire	Rondelé nature		Buchette de chèvre	Tomme des Pyrénées
Dessert	Fruit du jour	Spécialité pomme mirabelle		Fruit du jour	Flan saveur vanille



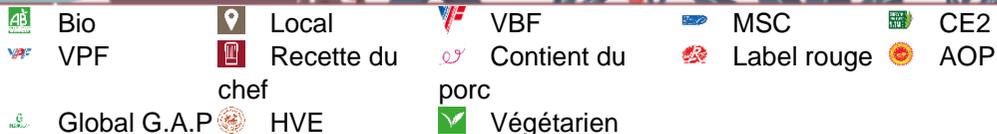
- Bio
- VPF
- Local
- Recette du chef
- VBF
- Contient du porc
- MSC
- Label rouge
- CE2
- AOP
- Global G.A.P.
- HVE
- Végétarien

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

\*Présence de porc

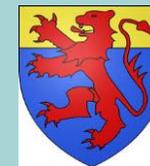


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou rouge vinaigrette (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail		Salade verte et dès d'emmental	 Betterave vinaigrette (BIO)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes		 Pavé de colin sauce dieppoise Beignets de chou-fleur	 Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Fromage frais nature (carré croc lait)		 Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits
Dessert	Ile flottante	Beignet au chocolat		 Fromage blanc (BIO) au spéculoos	 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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Rillettes de thon	Potage légumes verts		Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	 Salade Nantaise
Plat	 Hachis parmentier	 Oeufs durs Mornay  Duo de Pommes de terre et Blettes à la crème		Pavé au veau haché sauce oignons  Haricot vert  Pommes boulangères	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes Chou de Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	 Maroilles	 Tomme (BIO)		Petit suisse sucré	Mimolette
Dessert	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour		 Fruit du jour (BIO)	Yaourt nature sucré



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Galantine de volaille et cornichons	 Potage du jour (BIO)		 Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre	Salade aux croûtons
Plat	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Haricot vert Riz	 Croustillant au fromage sauce normande Pâtes		Filet de poulet et son jus de volaille crémé Battonnière de légumes  Coeur de blé	Goulash de boeuf Pâtes Poêlée de navets
Fromage	 Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits		Tomme blanche	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour		Eclair au chocolat	 Fruit du jour (BIO)