

SEMAINE DU 28-04-2025 AU 04-05-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées persillées			Quiche au fromage
Plat	Bœuf (BIO) bourguignon Fromage râpé (BIO) Pâtes	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes			Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Cantal	Chanteneige			Samos
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella			Fruit de saison (BIO)

Local
 VBF
 AOP

CE2
 Végétarien
 HVE

Bio
 Recette du chef

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 05-05-2025 AU 11-05-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou-fleur sauce cocktail	Salade de lentilles			Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines	Omelette Purée de brocolis et pomme de terre écrasée			Colin pané sauce tomate Brunoise de légumes Polenta
Fromage	Saint Paulin	Tomme des Pyrénées			Saint Nectaire
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison (BIO)			Cake aux pépites de chocolat

Local
 VBF
 AOP

CE2
 Végétarien
 HVE

Bio
 Recette du chef
 Pâtisserie du chef

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 12-05-2025 AU 18-05-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Salade de mâche		SAVEURS DU NORD Salade verte et fêta	Tomate (BIO) aux oignons
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Aubergines grillées	Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)		Carbonnade de bœuf (BIO) Potatoes Poêlée de carottes	Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	Samos	Mimolette		Maroilles	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille		Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison

- Local
- CE2
- Bio
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- AOP
- HVE
- Pâtisserie du chef
- Contient du porc

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	Salade de pâtes aux petits légumes	Céleri (BIO) rémoulade légumes		Macédoine mayonnaise	Galantine de volaille et cornichons
Plat	Carré fromage fondu Petits pois à la française	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Pommes vapeurs		Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque	Fraidou		Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise		Cake	Liégeois chocolat

Local	CE2	Bio	VBF	Végétarien
Recette du chef	AOP	HVE	Pâtisserie du chef	Contient du porc
Issue de Label	VPF	Saveur en Or		
Rouge				

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 26-05-2025 AU 01-06-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa	Haricot vert vinaigrette			
Plat	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO)			
Fromage	Brie	Cantal			
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison (BIO)			

- Local
- Recette du chef
- Issue de Label Rouge
- CE2
- AOP
- VPF
- Bio
- HVE
- Saveur en Or
- VBF
- Pâtisserie du chef
- Végétarien
- Contient du porc

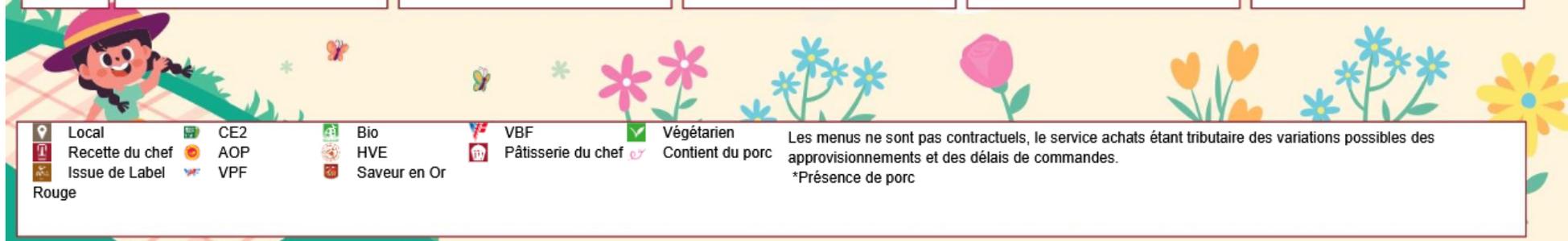
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon	Melon		Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pastèque (BIO)
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen	Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella		Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes (BIO)	Quenelles de veau sauce aurore Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit suisse aux fruits	Vache picon		Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Ile flottante		Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

- Local
- Recette du chef
- Issue de Label Rouge
- CE2
- AOP
- VPF
- Bio
- HVE
- Saveur en Or
- VBF
- Pâtisserie du chef
- Végétarien
- Contient du porc

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 09-06-2025 AU 15-06-2025
MIDI
DAOURS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)		Tarte aux poireaux	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre		Chili végétarien Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémees
Fromage		Tomme blanche		Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert		Yaourt nature sucré (BIO)		Fruit de saison	Eclair au chocolat

Local	CE2	Bio	VBF	Végétarien	Recette du chef
AOP	HVE	Pâtisserie du chef	Contient du porc	Issue de Label Rouge	VPP
Saveur en Or	Label rouge	MSC	Global G.A.P		

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 16-06-2025 AU 22-06-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette		Salade iceberg aux croûtons	Salade bretonne (chou-fleur, brocolis)
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	Sauté de boeuf (BIO) sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs		Beignets de calamar Sauce tartare Haricot vert Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin	Carré de l'Est		Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Cake citron		Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO)

- Local
- CE2
- Bio
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- AOP
- HVE
- Pâtisserie du chef
- Contient du porc
- Issue de Label Rouge
- Saveur en Or
- Label rouge
- MSC
- Global G.A.P
- VPP

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	Melon	Rillettes de thon		MENU AMERICAIN Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise
Plat	Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons Pommes boulangères	Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes		Cheese burger Ketchup (dosette) Frites	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Semoule Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage	Tomme grise	Petit suisse sucré		Fromage frais nature (carré croc lait)	Saint Nectaire
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit de saison		Donut au chocolat	Fruit de saison

Local	CE2	Bio	VBF	Végétarien	Recette du chef
AOP	HVE	Pâtisserie du chef	Contient du porc	Issue de Label Rouge	VPF
Saveur en Or	Label rouge	MSC	Global G.A.P		

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 30-06-2025 AU 06-07-2025
MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'orange		REPAS FROID Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	Chipolata* grillée et son jus Batonnière de légumes Lentilles aux oignons	Ragoût de poisson au lait de coco Riz (BIO) Poêlée de poivrons		Jambon blanc* Salade de brocolis froid Salade de Pâtes (garniture froide)	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Cantal	Edam		Coulommiers	Yaourt nature sucré
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache		Fromage blanc au daim	Madeleine

- Local
- CE2
- Bio
- VBF
- Végétarien
- Recette du chef
- AOP
- HVE
- Pâtisserie du chef
- Contient du porc
- Issue de Label Rouge
- VPP
- Saveur en Or
- Label rouge
- MSC
- Global G.A.P

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