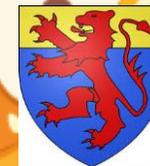


SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025

MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Céleri rémoulade		Concombre (BIO) vinaigrette	Salade verte et dès d'emmental
Plat	Carré fromage fondu Sauce crème Haricot vert Pâtes	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes		Bœuf (BIO) bourguignon Riz (BIO) Carottes vichy (BIO)	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Endives braisées
Fromage	Tomme grise	Saint Nectaire		Chanteneige (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Crème dessert vanille (BIO)	Gaufrette chocolat

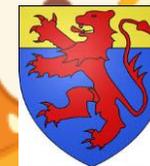
CE2
 Végétarien
 Global G.A.P

Local
 VBF
 HVE

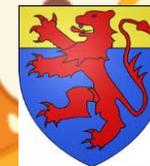
Bio
 AOP

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

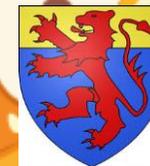
*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre (BIO) à la crème	Oeufs durs mayonnaise		Carottes râpées	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille (BIO) Choux de Bruxelles	Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees		Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Carbonnade de boeuf Pâtes Battonnière de légumes
Fromage	Edam	Emmental		Yaourt nature sucré (BIO)	Maroilles
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Brownies



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon	 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail		Salade de lentilles	Tomate mozzarella
Plat	 Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)		Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs  Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Légumes Méditerranéen
Fromage	Saint Paulin	 Vache qui rit (BIO)		Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit de saison (BIO)		 Cake citron	 Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade mimosa		Pizza au fromage	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Côte de porc* sauce barbecue Pâtes au gratin	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Carottes vichy Riz (BIO)		Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Poêlée de champignons Pommes rissolées
Fromage	Cantal	Recette Madame Loïk		Camembert	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Beignet au chocolat

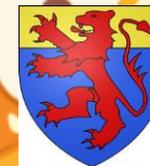
- CE2
- VBF
- Recette du chef
- Local
- AOP
- Issue de Label Rouge
- Bio
- Global G.A.P
- Pâtisserie du chef
- Végétarien
- HVE
- Contient du porc

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 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
DAOURS

DUPONT
RESTAURATION



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée Céleri (BIO) rémoulade

Rillettes de thon

Plat Omelette basquaise (BIO)
 Semoule (BIO)
 Courgettes braisées (BIO)

Rôti de porc* sauce
tomate
 Pommes boulangères
Choux de Bruxelles

Fromage Chanteneige (BIO)

Vache qui rit

Dessert Yaourt vanille (BIO)

Fruit de saison

Salade verte et maïs vinaigrette

Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote

Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Saint Nectaire

Tomme blanche

Crème dessert vanille

Fruit de saison

CE2
 AOP

Local
Global G.A.P

Bio
HVE

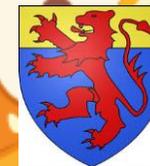
Végétarien
 Recette du chef

VBF
 Issue de Label
Rouge

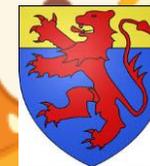
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Pâtisserie du chef Contient du porc VPF

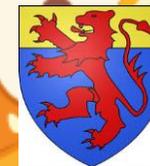


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette		Salade iceberg aux croûtons	Mâche et dès d'emmental
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Aiguillette de volaille sauce provençale Brunoise de légumes  Pommes boulangères		  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Salsifis persillés
Fromage	St Morêt	 Pont l'Evêque		Petit suisse sucré	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison		 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison



LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Galantine de volaille et cornichons	Chou blanc mayonnaise		Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre	Gratin de pâtes, butternut , béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	Camembert (BIO)	Coulommiers		Tomme des Pyrénées	Tartare nature
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Tarte au chocolat	Flan saveur chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Pizza royale*	Salade bulgare
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis (BIO) au beurre		Pavé au veau haché sauce aux 4 épices Poêlée de champignons Blé	Braisé de porc* (BIO) au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse sucré	Gouda (BIO)		Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella