

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Carottes râpées

 Pizza royale*

Plat Aiguillette de volaille sauce napolitaine
Pâtes
Choux de Bruxelles


 Boulettes de boeuf sauce bercy
Blé cuit aux champignons

 Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes

Fromage Tomme grise

Edam

 Rondelé (BIO)




Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison

LÉGENDE

 CE2
 VBF
 Bio

 Contient du porc
 Végétarien
 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Taboulé

Tomate vinaigrette


 Concombre (BIO) sauce
crème

Plat

Emincé de volaille sauce
colombo

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Boulette panée de blé façon
thaï sauce crème
Pâtes
Courgettes crémees

Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare


Fromage


Petit suisse aux fruits


Vache picon

Vache qui rit

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE


 CE2

 Végétarien

 Recette du chef

 Contient du porc

 Bio

 HVE

 VBF

 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




LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Pastèque

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

 Hachis parmentier au canard
Salade iceberg









Fromage Petit suisse sucré

Emmental

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

LÉGENDE

 CE2	 Contient du porc	 VBF
 Végétarien	 Bio	 Global G.A.P
 Recette du chef	 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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs	Macédoine mayonnaise	Tarte aux fromages	 Céleri rémoulade
Plat	Paupiette de veau sauce brune Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)   Gratin dauphinois	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Colin d'Alaska pané Boullgour aux petits légumes Sauce duqlérée	 Galette de quinoa sauce tomate  Pommes vapeurs  Petits pois
Fromage	 Cantal	Gouda	 Chanteneige (BIO)	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépité chocolat noir

LÉGENDE

 CE2	 Contient du porc	 VBF	 Végétarien
 Bio	 Global G.A.P	 Recette du chef	 HVE
 Local	 MSC	 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	 Betterave vinaigrette		Salade mimosa	Tomate au persil
Plat	Boulettes à l'agneau sauce tomate Pâtes		Escalope de Volaille Sauce normande   Gratin de brocolis et pomme de terre	 Tortillini Epinards Ricotta
Fromage	Recette Madame Loïk		Camembert	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison (BIO)		 Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit de saison

LÉGENDE

-  CE2
-  Contient du porc
-  VBF
-  Végétarien
-  Bio
-  Global G.A.P
-  Recette du chef
-  HVE
-  Local
-  MSC
-  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 Salade de concombres, maïs et tomates

Céleri rémoulade

Taboulé

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Pavé de colin sauce aux herbes
 Quinoa aux petits légumes

Omelette
 Pommes de terre persillées
 Brunoise de légumes

Tarte saumon ciboulette
 Salade iceberg

Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Semoule (BIO)

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Tomme noire

Dessert Yaourt aux fruits

Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

Cake

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Pâté* de campagne	 Melon	 Betterave vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	 Colombo de poulet Semoule	 Rôti de bœuf sauce poivrade Poêlée de légumes et Pommes de terre	 Raviolis aux légumes	 Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Cantal	Fraidou	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois vanille

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée  Céleri rémoulade


Salade de lentilles


Oeufs durs mayonnaise

Tomate vinaigrette

Plat  Egréné végétal + sauce
tomate
Riz aux petits légumes


Aiguillette de volaille sauce
suprême
Flageolets verts au thym

 Tarte aux fromages
Salade iceberg


Pavé au veau haché sauce
crème
 Pommes de terre rissolées


Fromage Saint Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

 Petit suisse fruit (BIO)

 Maroilles

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)




 Fruit de saison (BIO)




Fruit de saison




Flan saveur chocolat

LÉGENDE

 CE2
 Bio
 Local

 Contient du porc
 Global G.A.P.
 MSC

 VBF
 Recette du chef
 AOP

 Végétarien
 HVE
 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




LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée  Chou-fleur sauce cocktail


 Carottes râpées

MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE
 Pastèque

Pizza au fromage

Plat Emincé de poulet sauce basquaise
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

Filet de poisson de la marée sauce brestoise
 Fondue de poireaux à la crème
 Blé

 Nuggets végétal
 Sauce tomate
 Pâtes


Paëlla au poulet sans fruits de mer

Fromage  Pont l'Evêque

Tomme blanche


Petit suisse aux fruits

 Rondelé (BIO)

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

 Fruit de saison

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI
DAOURS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	REPAS FROID  Carottes râpées
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Paupiette de veau sauce brune Jardinière 4 légumes	 Pavé au saumon haché sauce crème  Riz (BIO) pilaf	 Oeufs durs mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)	 Fruit de saison	Brownies

LÉGENDE

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