

Menus du

2 Septembre au 18 Octobre 2019



Recette élaborée par le chef

Viande bovine d'origine Française

Produit issu de la coopérative laitière
Campagne de France



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI



JEUDI


VENDREDI

**Semaine du
2 au 6 Septembre**


Bouchée de poulet marinée à la Provençale
Pommes vapeur – Ratatouille
Petit Cotentin
Flan dessert caramel


Crêpe aux champignons
Meunière de poisson blanc & citron
Riz – Julienne de légumes
Spécialité pomme-framboise


 Rôti de bœuf sauce poivre
Pommes noisette
Emmental
Yaourt aux fruits 

 Salade fraîcheur (Salade, concombres, tomates & maïs)
Boulettes d'agneau sauce napolitaine
Pâtes
Fruit de saison

**Semaine du
9 au 13 Septembre**

Paupiette de volaille à la brunoise de légumes
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Gélifié vanille 


 Pizza au fromage
Sauté de bœuf à la tomate
Jardinière de légumes – Pommes de terre
Fruit de saison

Salade Anglaise (Concombres, tomates, carottes, céleri) 
Lasagnes bolognaise
Fruit de saison


Poisson blanc gratiné
Gratin de brocolis & de pommes de terre
Vache Picon
Tarte chocolat


**Semaine du
16 au 20 septembre**

Carottes râpées aux raisins secs
Filet de lieu sauce au beurre
Semoule – Epinards hachés
Clafoutis aux cerises


Pâtes à la Carbonara
Fromage râpé
Fraidou
Yaourt aux fruits 

Repas à thème : Un été aux USA

Salade Californienne (Haricots rouges, tomates, carottes, maïs) 
Cheese-Burger
Pommes sautées – Salade iceberg
Brownie au chocolat


Emincé de bœuf aux poivrons 
Riz
Saint-Paulin
Fruit de saison

**Semaine du
23 au 27 Septembre**

Emincé de poulet sauce dijonnaise
Pâtes
Vache qui rit
Yaourt nature sucré 

Chou-fleur sauce cocktail
Blanquette de veau
Riz – Légumes blanquette
Fruit de saison


Pané de poisson sauce Provençale
Pommes grenaille – Carottes braisées
Tomme noire
Fruit de saison

Concombres à la Bulgare
Hachis Parmentier 
Salade iceberg
Eclair vanille

**Semaine du
30 Septembre au 4
Octobre**



Potage poireaux
Sauté de porc à l'estragon
Lentilles & carottes
Spécialité pomme-fraise

Aiguillettes de poulet rôties
Pommes rissolées & Ketchup
Mimolette
Fruit de saison

 Estouffade de bœuf à la Provençale
Pâtes
Fripons
Fruit de saison


Pizza royale
Filet de colin sauce hollandaise
Gratin de blettes & de pommes de terre
Tarte aux pommes

**Semaine du
7 au 11 Octobre
Semaine du Goût : Les
racines**

Carottes & navets râpées vinaigrette
Égrené de bœuf sauce bolognaise 
Pâtes – Fromage râpé
Yaourt aromatisé 


Crème de **rutabaga**
Pépites de Hoki dorées aux 3 céréales
Riz – Epinards à la crème
Crêpe sucrée

Rôti de veau sauce aux oignons
Purée de **céleri** & de **pommes de terre**
Gouda
Liégeois chocolat

 Salade composée (Salade, lamelles de **betteraves rouges**, pomme)
Emincé de poulet au paprika
Semoule – Piperade de légumes
Brunoise de fruits

**Semaine du
14 au 18 Octobre**

Burger de veau sauce poivre
Pommes sautées – Salade iceberg
Edam
Cocktail de fruits

Repas à thème : Couleur d'Automne
 Sauté de bœuf façon Stroganoff
Velouté de potiron
Riz – Haricots verts
Fruit de saison

Filet de poisson meunière & citron
Pommes vapeur – Fondue de poireaux
Vache picon
Tarte au flan

Céleri rémoulade
Cordon bleu de dinde
Pâtes – Fromage râpé
Crème dessert vanille 