

# Menus du

## 2 Mars au 10 Avril 2020



Recette élaborée par le chef  
Viande bovine d'origine Française  
Produit issu de la Coopérative Laitière Campagne de France



Viande de porc d'origine Française  
**DUPONT**  
RESTAURATION

### LUNDI

### MARDI

### JEUDI

### VENDREDI

**Semaine du  
2 au 6 Mars**

Carottes râpées  
Haché de veau sauce charcutière  
Lentilles - Carottes  
Mousse au chocolat

Lasagnes  
Salade  
Camembert  
Compote de pommes

**MENU VEGETARIEN**  
Céleri rémoulade  
Nuggets de maïs sauce tomate  
Torsades – Fromage  
Fruit de saison

Pavé de hoki sauce Hollandaise  
Riz – Fondue de poireaux  
Edam  
Cake chocolat

**Semaine du  
9 au 13 Mars**

**MENU VEGETARIEN**  
Macédoine de légumes  
Nuggets emmental sauce tomate  
Torsades  
Flan nappé caramel

Haché de veau sauce béarnaise  
Pommes sautées  
Emmental  
Petits suisses

Potage aux carottes   
Bœuf Bourguignon  
Haricots verts – Pommes de terre  
Tarte au flan

Colin gratiné au fromage  
Semoule – Ratatouille  
Mini Cabrette  
Fruit de saison

**Semaine du  
16 au 20 Mars**

Paupiette de veau sauce chasseur  
Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
Saint Bricet  
Liégeois chocolat

**MENU VEGETARIEN**  
Tarte au fromage  
Galette de légumes et mozzarella  
Purée au lait  
Fruit de saison

Céleri rémoulade  
Poisson meunière sauce Hollandaise  
Riz – Epinards à la crème  
Gaufre liégeoise

Potage légumes  
Cordon bleu sauce tomate  
Macaronis – Fromage râpé  
Fromage blanc aux fruits

**Semaine du  
23 au 27 Mars**

Betteraves à l'échalote  
Pennes bolognaise   
Fromage râpé  
Fruit de saison

Potage légumes  
Sauté de porc sauce charcutière   
Petits pois - Pommes de terre  
Tarte aux pommes

**MENU VEGETARIEN**  
Carottes râpées  
Omelette  
Purée  
Crème dessert vanille

Filet de colin pané sauce mousseline  
Cœurs de blé – Brunoise de légumes  
Saint Paulin  
Velouté aux fruits

**Semaine du  
30 Mars au 3 Avril**

Macédoine de légumes mayonnaise  
Filet de poulet à la crème  
Farfalles au beurre  
Flan vanille

Jambon – Pommes sautées  
Ketchup  
Cantadou  
Ile flottante – Crème Anglaise

Potage tomate  
Hachis Parmentier  
Salade Iceberg  
Yaourt aux fruits

**MENU VEGETARIEN**  
Croque Cheese  
Riz pilaf – Piperade de légumes  
Mimolette  
Fruit de saison

**Semaine du  
6 au 10 Avril**

Carottes râpées  
Lasagnes bolognaise  
Salade  
Fruit de saison

**MENU VEGETARIEN**  
Boulettes tomate mozzarella  
Purée  
Edam  
Yaourt nature sucré

Potage tomates  
Sauté de porc à la diable  
Jardinière de légumes  
Compote de pommes

Pâté de campagne  
Hoki poulé sauce Dieppoise  
Riz pilaf - Fondue de poireaux  
Eclair au chocolat

