

# MENUS DU 30 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2021

REPAS VEGETARIEN



DUPONT  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU  
30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

SEMAINE DU  
6 AU 10 SEPTEMBRE

SEMAINE DU  
13 AU 17 SEPTEMBRE

SEMAINE DU  
20 AU 24 SEPTEMBRE

SEMAINE DU  
27 SEPTEMBRE AU 1<sup>er</sup>  
OCTOBRE

SEMAINE DU  
4 AU 8 OCTOBRE

SEMAINE DU GOUT  
DU 11 AU 15 OCTOBRE

Nuggets de poulet  
Petits pois  
Carré frais  
Yaourt aromatisé

Taboulé  
Sauté de volaille  
Chou-fleur - Pommes de terre sauce blanche  
Melon

Tarte aux poireaux  
Poêlée de merlu au beurre  
Épinards à la crème – Blé  
Quatre-quarts

Macédoine rémoulade  
Lasagnes à la bolognaise

Raisins

Betteraves vinaigrette  
Nuggets de blé sauce tomate  
Riz - Ratatouille  
Nectarine

Velouté tomate basilic  
Colin sauce crème d'aneth  
Purée de potiron  
Pain d'épices

Salade de lentilles  
Omelette  
Semoule - Courgettes sauce tomate  
Nectarine

Colin sauce ciboulette  
Jardinière de légumes  
Saint Paulin  
Crème dessert au chocolat

Jambon blanc sauce tomate  
Haricots verts - Pommes rissolées  
Les fripons  
Velouté aux fruits

REPAS A THEME : BIENVENUE DANS LE NORD

Jus de pommes  
Fricadelle - Ketchup  
Pommes sautées  
Gaufre liégeoise

Carbonade de bœuf  
Macaronis  
Camembert  
Éclair dessert chocolat

Mousse de foie et cornichons  
Sauté de bœuf au romarin  
Carottes – Navets - Pommes de terre  
Raisins

Macédoine de légumes  
Raviolis gratinés  
Compote de pommes

Concombres vinaigrette  
Bœuf bourguignon  
Coquillettes  
Gaufre au sucre

Carottes râpées au citron  
Rougail  
Riz  
Tarte au flan

REPAS A THEME : SAVEURS D'ASIE  
Concombres cubes sauce coriandre  
Boulettes panées façon thaï  
Riz - Bâtonnières de légumes  
Spécialité pomme ananas

Boulettes végétales  
Légumes couscous – Semoule  
Petit cotentin  
Éclair vanille

Taboulé  
Cubes de colin  
Poêlée de légumes - Pommes de terre  
Clémentine

Rôti de porc sauce au thym  
Carottes au cumin – Pommes rissolées  
Chanteneige  
Compote de pommes maison et locale

Poisson blanc gratiné  
Gratin de poireaux - Riz  
Mimolette  
Flan au chocolat

Moules sauce crémeuse  
Pommes sautées  
Tomme  
Pastèque

Tomates vinaigrette  
Tarte au fromage  
Lentilles-carottes  
Fraises

Salade de maïs-poivrons  
Hachis Parmentier  
Prune

Colin pané sauce Hollandaise  
Petits pois aux oignons  
Vache Picon  
Melon

REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE  
Pâtes à la Napolitaine  
(mezze penne, tomates, origan, mozzarella)  
Gouda  
Napolitain

Salade de tomates au cerfeuil  
Quenelle sauce tomate  
Ratatouille Niçoise – Semoule à la  
coriandre  
Yaourt aromatisé

