

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon			Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Gouda (BIO)			Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label Rouge



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

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)			Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate		Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison		Fruit de saison	Gaufre Liégeoise

HVE	MSC	CE2	Bio
Végétarien	Recette du chef	VBF	Issue de Label Rouge
AOP	Local	Saveur en Or	

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 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade			Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes		Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage		Vache qui rit			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)		Flan pâtissier	Fruit de saison



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



Local



Saveur en Or



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



AOP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		📍 Salade d'endives aux pommes			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate 🌿📍 Fromage râpé (BIO) 🌿 Pâtes (BIO)	🌿 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale 📖🌿 Gratin dauphinois 🌿 Carotte vichy 🌿 Carré fromage fondu		🌿 Mafé de légumes Riz	📖 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes 🌿 Colin pané sauce duglérée
Fromage	🍷 Cantal			St Morêt	
Dessert	🍷 Fruit de saison	Ile flottante		🌿 Fruit de saison	Eclair au chocolat

HVE	MSC	CE2	Bio
Végétarien	Recette du chef	VBF	Issue de Label Rouge
AOP	Local	Saveur en Or	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

SEMAINE DU 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)		Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison



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 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade			Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Cassolette de poisson à la provençale	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)		Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

HVE	MSC	CE2	Bio	Végétarien
Recette du chef	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Local
Saveur en Or	Global G.A.P	VPF	Contient du porc	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

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI

LIEU ST AMAND



SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE Salade aux segments de mandarine		VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Maroilles				
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)		Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien

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

*Présence de porc



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



Local



Saveur en Or



Global G.A.P



VPF



Contient du porc



Pâtisserie du chef

SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI

LIEU ST AMAND



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron Pavé fromager sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	Maroilles	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses

HVE	MSC	CE2	Bio	Végétarien
Recette du chef	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Local
Saveur en Or	Global G.A.P	VPF	Contient du porc	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