

SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Melon			Tomate vinaigrette
Plat	Carré fromage fondu Sauce crème Haricot vert Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	Bœuf (BIO) bourguignon Riz (BIO) Carottes vichy (BIO) Blanquette de légumes	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon		Carré de l'Est	Gouda (BIO)	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille

HVE	Végétarien	CE2
MSC	Recette du chef	Bio
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	Pastèque		Tomate (BIO) sauce basilic	Carottes râpées	MENU DU NORD
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes (BIO) Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees Falafel quinoa sauce curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz (BIO) Aubergines grillées Galette de blé et oignons sauce orientale	Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Camembert			Maroilles
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise



- HVE
- Végétarien
- CE2
- MSC
- Recette du chef
- Bio
- VBF
- Global G.A.P
- Local
- Issue de Label Rouge
- AOP
- 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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Plat

Rôti de boeuf sauce ketchup

Purée crécy (pommes de terre, carottes)

Omelette

Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Riz (BIO)

Emincé de porc* sauce brune

Flageolets verts fins aux dès de tomates

Pavé de colin sauce à l'aneth

Beignets de calamar
Pommes vapeurs

Haricots beurre
Sauce tartare

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Brie

Dessert

Yaourt aromatisé

Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

Cake citron

CIAO L'ITALIE !
Tomate mozzarella



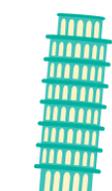
Escalope de volaille sauce milanaise

Pâtes

Galette ratatouille sauce milanaise



Fruit de saison



SEMAINE DU 22-09-2025 AU 28-09-2025

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade d'endives aux pommes			Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Gratin dauphinois	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Riz (BIO) Carotte vichy Carré fromage fondu	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes Coeur de blé Nuggets végétal	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	Cantal		Rondelé (BIO)	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante	Spécialité pomme abricot	Fruit de saison	Beignet à la pomme



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 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade		Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes Galette de légumes mozzarella sauce brune	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	Fruit de saison

HVE	Végétarien	CE2	MSC	Recette du chef	Bio
VBF	Global G.A.P	Local	Issue de Label Rouge	AOP	Saveur en Or
Contient du porc	Label rouge	VPF	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			Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque			
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

SEMAINE DU 13-10-2025 AU 19-10-2025

MIDI

LIEU ST AMAND



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade aux segments de mandarine

Potage potiron

Salade de carottes et courges à l'orientale

Plat

 Escalope de poulet sauce forestière
Poêlée de potimarron et pommes de terre
 Falafel quinoa sauce forestière

 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella

 Rôti de boeuf sauce ketchup
Coeur de blé à la basquaise
 Galette de quinoa sauce tomate

 Poisson meunière sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

  Sauté de porc* (BIO) sauce curry
 Haricots beurre
Pommes rissolées
Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron

Fromage

 Camembert (BIO)

Vache picon

Dessert

 Fruit de saison

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison (BIO)

 Cake butternut aux pépites de chocolat

Flan saveur vanille



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 20-10-2025 AU 26-10-2025

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Endives vinaigrette	Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Semoule (BIO) Poêlée de carottes à la crème Waterzooï de poisson	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre	Samoussa aux légumes et son jus Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam			Chanteneige (BIO)	Cantal
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante



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 27-10-2025 AU 02-11-2025

MIDI

LIEU ST AMAND



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Filet de volaille BIO sauce poulette Fromage râpé Pâtes Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette) Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule (BIO) Légumes tajines Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Hachis parmentier végétarien de patate douce
Fromage		Coulommiers			Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween

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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Céleri rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis (BIO) au beurre Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* (BIO) 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	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme abricot	Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses