

DUPONT RESTAURATION

Semaine du 25 juin au 29 juin 2018

Classes MATERNELLES


LUNDI 25

Salade verte [LOCAL]
Filet de poisson pané sauce tartare
Pomme vapeur
Fruit de saison

MARDI 26

Céleri rémoulade [LOCAL]
Sauté de porc aigre doux
Brocolis – Riz
Millefeuille

MERCREDI 27

Concombres 
Gratin de pâtes provençales
Crème dessert saveur caramel

JEUDI 28

Repas animation : La coupe du Monde
Soda
Saucisse
Frites fraîches [LOCAL]
Mayo – Ketchup
Glace

VENDREDI 29

Pastèque 
Couscous boulette d'agneau et sa garniture
Yaourt aromatisé

Classes PRIMAIRES


LUNDI 25

Betteraves rouges, salade verte [LOCAL],
concombres, carottes râpées
Filet de poisson pané sauce tartare
Pomme vapeur
Fruit de saison, fromage, yaourt fruité

MARDI 26

Céleri rémoulade [LOCAL], salade mêlée, poireaux
vinaigrette, salade de tomates
Sauté de porc aigre doux
Brocolis – Riz
Millefeuille, fromage, fruit, petit suisse


MERCREDI 27

Concombres 
Gratin de pâtes provençales
Crème dessert saveur caramel

JEUDI 28

Repas animation : La coupe du Monde
Soda
Saucisse
Frites fraîches [LOCAL]
Mayo – Ketchup
Glace

VENDREDI 29

Pastèque  , salade verte [LOCAL], concombre,
mortadelle
Couscous boulette d'agneau et sa garniture
Biscuit, fruit de saison, yaourt aromatisé, fromage

Notre priorité étant l'utilisation de produits frais, les menus sont susceptibles de variations



Agriculture Bio



V. Bovine Française



V. Porc Français



Hauts de France F.C. [LOCAL] Filière Locale