

DUPONT RESTAURATION


Semaine du 16 au 20 Avril 2018

Classes MATERNELLES

LUNDI 16

Carottes râpées [LOCAL] au persil
Rôti de dinde
Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Île flottante

MARDI 17


Friand
Poisson meunière
Piperade – Boulgour
Fruit de saison 

MERCREDI 18


Roulade
Steak haché
Pâtes
Compote 

JEUDI 19

REPAS ANIMATION : DÉVELOPPEMENT DURABLE

[LOCAL] 
Duo de crudités [LOCAL]
Sauté de porc
Écrasée de pommes de terre gratinée et
carottes vichy
Étal de fruit

VENDREDI 20


Jus d'agrumes
Repas pizza
Salade composée 
Glace

Classes PRIMAIRES

LUNDI 16

Carottes râpées [LOCAL] au persil, salade de
tomates, toast au chèvre, macédoine
Rôti de dinde
Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Île flottante, fruit de saison, fromage, gaufre

MARDI 17


Friand, céleri rémoulade , concombre,
taboulé
Poisson meunière
Piperade – Boulgour
Fruit de saison, fromage, compote, yaourt mixé

MERCREDI 18


Roulade
Steak haché
Pâtes
Compote 

JEUDI 19

REPAS ANIMATION : DÉVELOPPEMENT DURABLE

[LOCAL] 
Duo de crudités [LOCAL]
Sauté de porc
Écrasée de pommes de terre gratinée et carottes
vichy
Étal de fruit

VENDREDI 13

Jus d'agrumes
Repas pizza
Salade composée 
Glace

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