


# DUPONT RESTAURATION


Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

## Classes MATERNELLES


### LUNDI 15

Céleri rémoulade [ LOCAL ]  
Escalope de poulet - sauce crème   
Jardinière de légumes  
Semoule au lait

### MARDI 16

Mortadelle  
Omelette - Sauce tomate   
Pâtes gratinées  
Fromage

### MERCREDI 17


Salade aux agrumes   
Poisson pané – Sauce tartare - Riz  
Crème dessert vanille

### JEUDI 18

#### Repas à thème


Soupe de Butternut  
Chipolatas – Ecrasée de panais et pomme de terre [ LOCAL ]  
Purée de pomme-coing

### VENDREDI 19


Betteraves en cubes   
Rôti de bœuf – Sauce ketchup  
Frites - salade  
Fruits de saison

## Classes PRIMAIRES


### LUNDI 15

Céleri rémoulade [ LOCAL ] Endives en salade, Friand,  
Œuf mayonnaise  
Escalope de poulet - sauce crème   
Jardinière de légumes  
Semoule au lait, Liégeois chocolat, Cocktail de fruits, Fruits de saison

### MARDI 16

Mortadelle, Salade verte, Potage, Carottes râpées  
Omelette - Sauce tomate   
Pâtes gratinées  
Fromage, Fruits de saison, Banane chocolat, Flan

### MERCREDI 17


Salade aux agrumes   
Poisson pané – Sauce tartare - Riz  
Crème dessert vanille

### JEUDI 18

#### Repas à thème

Soupe de Butternut  
Chipolatas – Ecrasée de panais et pomme de terre [ LOCAL ]  
Purée de pomme-coing

### VENDREDI 19

Betteraves en cubes  , Salade fromagère,  
Concombres Bulgare, Sardines  
Rôti de bœuf – Sauce ketchup  
Frites - salade  
Vache Picon, Fruits de saison, Yaourts fruités,  
Fromage blanc

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