

# DUPONT RESTAURATION

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

## Classes MATERNELLES

### LUNDI 20

Salade [LOCAL] mimosa

Rôti de bœuf - jus de viande - haricots verts

Pommes rissolées

Yaourt aromatisé

### MARDI 21

Carottes  râpées à l'orange

Filet de la marée sauce dieppoise

Purée de potiron

Liégeois vanille

### MERCREDI 22

Céleri rémoulade [LOCAL]

Burger de veau sauce échalotes

Petits pois à la française

Fruit de saison

### VENDREDI 24

Friand

Endives à la flamande [LOCAL]

Pommes vapeur

Fruit de saison

## Classes PRIMAIRES

### LUNDI 20


Salade [LOCAL] mimosa, tomates, chou-fleur  
vinaigrette, sardines

Rôti de bœuf – jus de viande – haricots verts

Pommes rissolées

Emmental, yaourt aromatisé, fruit, cocktail de fruits

### MARDI 21

Carottes  râpées à l'orange, crêpes farcies

Saucisson sec, concombre vinaigrette

Filet de la marée sauce dieppoise

Purée de potiron

Liégeois vanille, chèvre, Petit suisse fruit

### MERCREDI 22

Céleri rémoulade [LOCAL]

Burger de veau sauce échalotes

Petits pois à la française

Fruit de saison

### VENDREDI 24

Friand, Céleri râpé aux olives,

Salade verte, œuf dur

Endives à la flamande [LOCAL]

Pommes vapeur

Petit cotentin, yaourt nature, fruit, Pêche au sirop

*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