


DUPONT RESTAURATION

Semaine du 5 Février au 9 Février 2018

Classes MATERNELLES


LUNDI 5

Pizza
Saucisse de Toulouse – Pommes de Terre et
salsifis
Fruits de saison 

MARDI 6

Jus d'agrumes
Couscous poulet et ses légumes [LOCAL]
Flan au caramel

MERCREDI 7

Concombres vinaigrette 
Kefta de bœuf – sauce champignons – Pâtes
Fromage blanc sucré

JEUDI 8


Potage 
Rôti de porc sauce moutarde – Ebly
Barre bretonne

VENDREDI 9

Céleri rémoulade [LOCAL]
Nuggets de poisson – Brocolis – Riz
Liégeois à la vanille

Classes PRIMAIRES


LUNDI 5

Pizza, œuf dur, salade verte,
betteraves persillées 
Saucisse de Toulouse – Pommes de Terre et salsifis
Fruits de saison, fromage, crème caramel,
yaourt aux fruits


MARDI 6

Jus d'agrumes, salami, potage, endives en salade
Couscous poulet et ses légumes [LOCAL]
Flan au caramel, fruit, beignet au chocolat, fromage

MERCREDI 7

Concombres vinaigrette 
Kefta de bœuf – sauce champignons – Pâtes
Fromage blanc sucré

JEUDI 8

Potage, macédoine de légumes,
carottes râpées au citron  , salade de tomates
Rôti de porc sauce moutarde – Ebly
Barre bretonne, vache picon, petit suisse,
panna cotta

VENDREDI 9

Céleri rémoulade [LOCAL], quiche lorraine,
Coleslaw, salade de maïs
Nuggets de poisson – Brocolis – Riz
Liégeois à la vanille, fruit de saison, compote,
mimolette

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