

DUPONT RESTAURATION


Semaine du 28 mai au 1^{er} juin 2018

Classes MATERNELLES


LUNDI 28

Carottes râpées [LOCAL]
Sauté de porc au jus
Gratin de chou-fleur – pomme de terre
Glace

MARDI 29

Lanières de betteraves
Omelette sauce à l'italienne
Pâtes
Fruit de saison 

MERCREDI 30

Emincé de radis
Filet de la marée sauce parisienne
Julienne de légumes  - semoule
Donut au sucre

JEUDI 31

Salade verte [LOCAL]
Bœuf au parika
Frites
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI 1^{er}


Friand
Tomate farcie
Riz 
Brie

Classes PRIMAIRES


LUNDI 28

Carottes râpées [LOCAL], œuf mayonnaise, Céleri
rémoulade, surimi
Sauté de porc au jus
Gratin de chou-fleur – pomme de terre
Glace

MARDI 29

Lanières de betteraves, duo de chou, Salade
mexicaine, concombres
Omelette sauce à l'italienne
Pâtes
Fruit de saison , Fromage, Yaourt aux fruits,
Flan à la vanille

MERCREDI 30

Emincé de radis
Filet de la marée sauce parisienne
Julienne de légumes  - semoule
Donut au sucre

JEUDI 31

Salade verte [LOCAL], Macédoine de légumes,
carottes râpées, salade de tomates
Bœuf au parika
Frites
Fromage blanc aux fruits, compote,
Pâtisserie maison, fruits de saison

VENDREDI 1^{er}

Friand
Tomate farcie
Riz 
Brie, fruit de saison, compote, petit suisse

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