

# DUPONT RESTAURATION

Semaine du 25 juin au 29 juin 2018

## Classes MATERNELLES


### LUNDI 25

Salade verte [ LOCAL ]  
Filet de poisson pané sauce tartare  
Pomme vapeur  
Fruit de saison

### MARDI 26

Céleri rémoulade [ LOCAL ]  
Sauté de porc aigre doux  
Brocolis – Riz  
Millefeuille

### MERCREDI 27

Concombres   
Gratin de pâtes provençales  
Crème dessert saveur caramel

### JEUDI 28

Repas animation : La coupe du Monde  
Soda  
Saucisse  
Frites fraîches [ LOCAL ]  
Mayo – Ketchup  
Glace

### VENDREDI 29

Pastèque   
Couscous boulette d'agneau et sa garniture  
Yaourt aromatisé

## Classes PRIMAIRES


### LUNDI 25

Betteraves rouges, salade verte [ LOCAL ],  
concombres, carottes râpées  
Filet de poisson pané sauce tartare  
Pomme vapeur  
Fruit de saison, fromage, yaourt fruité

### MARDI 26

Céleri rémoulade [ LOCAL ], salade mêlée, poireaux  
vinaigrette, salade de tomates  
Sauté de porc aigre doux  
Brocolis – Riz  
Millefeuille, fromage, fruit, petit suisse


### MERCREDI 27

Concombres   
Gratin de pâtes provençales  
Crème dessert saveur caramel

### JEUDI 28

Repas animation : La coupe du Monde  
Soda  
Saucisse  
Frites fraîches [ LOCAL ]  
Mayo – Ketchup  
Glace

### VENDREDI 29

Pastèque  , salade verte [ LOCAL ], concombre,  
mortadelle  
Couscous boulette d'agneau et sa garniture  
Biscuit, fruit de saison, yaourt aromatisé, fromage

*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