


DUPONT RESTAURATION

Semaine du 11 juin au 15 juin 2018

Classes MATERNELLES

LUNDI 11

Betteraves rouges 
Daube de bœuf aux olives
Pâtes
Fruit de saison

MARDI 12

Salade aux pommes [LOCAL]
Escalope de dinde chasseur
Poêlée de légumes – riz
Fromage blanc coulis de fruits rouges

MERCREDI 13

Salade [LOCAL]
Pizza
Fruit de saison

JEUDI 14


Pastèque 
Cubes de poisson à la provençale
Ratatouille – blé
Flan caramel

VENDREDI 15

Concombres
Steak haché sauce au poivre doux
Pommes campagnardes – salade [LOCAL]
Glace

Classes PRIMAIRES

LUNDI 11

Betteraves rouges  , œuf mayonnaise, céleri
rémoulade, surimi
Daube de bœuf aux olives
Pâtes
Fruit de saison, compote, crème chocolat, yaourt
fruité


MARDI 12

Salade aux pommes, salade verte [LOCAL], salade
de tomates, concombres
Escalope de dinde chasseur
Poêlée de légumes – riz
Fromage blanc coulis de fruits rouges, petit suisse,
yaourt fruité, fromage

MERCREDI 13

Salade [LOCAL]
Pizza
Fruit de saison

JEUDI 14

Pastèque  , salade verte, macédoine, carottes
râpées
Cubes de poisson à la provençale
Ratatouille – blé
Flan caramel, yaourt aux fruits, fruit de saison,
fromage

VENDREDI 15

Concombres, salade verte [LOCAL], salade de
tomates, melon
Steak haché sauce au poivre doux
Pommes campagnardes – salade [LOCAL]
Glace

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