


DUPONT RESTAURATION

Semaine du 02 Juillet au 06 Juillet 2018

Classes MATERNELLES


LUNDI 02

Friand fromage
Escalope de poulet sauce brune
Haricots verts – Pommes de terre
Fruit de saison 

MARDI 03

Céleri rémoulade [LOCAL]
Hachis parmentier
Salade
Compote

MERCREDI 04

Tomates vinaigrette 
Poisson pané
Courgettes braisées – Riz
Tarte aux pommes

JEUDI 05


Melon 
Omelette sauce tomate
Pâtes
Fromage râpé
Liégeois chocolat

VENDREDI 06

BONNES VACANCES !

Classes PRIMAIRES


LUNDI 02

Friand fromage, coleslaw, sardine, salade verte
[LOCAL]
Escalope de poulet sauce brune
Haricots verts – Pommes de terre
Fruit de saison  , fromage, yaourt mixé, petit suisse


MARDI 03

Céleri rémoulade [LOCAL], concombres, macédoine
Hachis parmentier
Salade
Compote, fromage, fromage blanc, yaourt fruité

MERCREDI 04

Tomates vinaigrette 
Poisson pané
Courgettes braisées – Riz
Tarte aux pommes

JEUDI 05

Melon  , carottes râpées [LOCAL], salade verte, émincé de radis
Omelette sauce tomate
Pâtes
Fromage râpé
Liégeois chocolat, fruit, petit suisse, fromage

VENDREDI 06

BONNES VACANCES !



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