











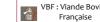








DUPONT ESTAURATION				4
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL		Taboulé		
	JOUR FERIÉ	Boulettes de blé panées façon thaï bio	Rôti de porc LR sauce tomate	Poisson pané d'Alaska MSC sauce gribiche
		Wok de légumes et macaronis	Pommes de terre - Ratatouille	Riz aux petits légumes
			Edam	Fromage à tartiner
		Fruit	Yaourt sucré bio	Crème vanille
	Betteraves rouges mimosa	Melon	JOUR FERIÉ	
	Jambon blanc local VPF 🍲	Poisson sauce escabèche		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic
SEMAINE DU	Petits pois	Riz		DasiiiC
28 AVRIL AU 2 MAI	Pommes de terre et ketchup	INZ		France de AOD
	Fromago blane aromaticé	Fruit		Fromage AOP
	Fromage blanc aromatisé	Tomatos hie vinaigretto à		Fruit
SEMAINE DU 5 AU 9 MAI		l'échalote		Taboulé
	Emincé de poulet LR sauce curry coco	Haché de veau sauce moutarde		Boulettes de chou kale sauce tomate
	Purée de pommes de terre et de carottes	Crispy cubes et salade verte	JOUR FERIÉ	Pâtes - Courgettes
	Fromage frais sucré			
	Fruit	Compote de pommes HVE		Fruit bio
		Melon	Céleri rémoulade local	
	Omelette bio façon Basquaise	Sauté de bœuf à la Hongroise	Lasagnes au bœuf VBF	Colin pané MSC sauce provençale
SEMAINE DU 12 AU 16 MAI	Pommes de terre bio	Pâtes - Carottes	Salade verte	Boulghour - Ratatouille bio
-	Emmental			Gouda
	Fruit bio	Gaufre de Bruxelles	Fruit bio	lle flottante et crème Anglaise
SEMAINE DU 19 AU 23 MAI		Macédoine de légumes		Œuf dur mayonnaise
	Filet de poulet sauce colombo	Tarte au fromage	Cassoulet du terroir (sauté de porc LR, saucisses, haricots blancs à la tomate, pommes de terre)	Filet de poisson sauce citron
	Semoule bio - Carottes	Salade verte		Fondue de poireaux - Riz
	Petit fromage frais sucré		Yaourt sucré	
	Crème dessert vanille Bio	Gâteau Basque	Fruit	Yaourt nature sucré bio
SEMAINE DU 26 AU 30 MAI		Céleri rémoulade local	JOUR FERIÉ	
	Rôti de porc LR jus aux herbes	Sauté de veau marengo		
				PONT
	Poêlée de légumes - Pommes de terre	Pâtes locales HVE		
	Vache Picon Fruit bio	Compote de pommes HVE		



























MENUS DU 2 JUIN AU 4 JUILLET 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN	Salade de concombres, maïs et tomates		Carottes râpées locales	
	Emincé de volaille sauce au romarin	Tarte au saumon	Pâtes à la bolognaise VBF	Boulettes de soja sauce au cumin
	Riz et haricots verts	Salade verte vinaigrette		Bâtonnières de carottes jaunes Semoule
		Crème dessert aromatisé		Fromage à tartiner
	Velouté aux fruits mixés	Fruit bio	Fruit	Tartelette au flan
SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN		Pastèque		Betteraves à la crème
	IOUD EEDIÉ	Jambon froid local VPF 🍲	Hachis Parmentier au bœuf VBF bio	Poisson pané MSC aux céréales
	JOUR FERIÉ	Gratin de pâtes bio au fromage	Salade verte	Courgettes à la crème - Riz
			Emmental	
		Cookie	Melon	Liégeois vanille
SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN	Céleri rémoulade			Taboulé
	Omelette piperade	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poisson sauce citron	Axoa de bœuf VBF haché
	Torsades	Haricots verts (CE2) Pommes de terre	Beignet de brocolis - Riz	Pommes rissolées
		Vache Picon	Fromage AOP 🔵	
	Mousse au chocolat	Fruit bio	Yaourt nature sucré	Fruit
SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN		Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette	
	Emincé de poulet à l'orientale	Croustillant au fromage	Saucisse de Toulouse	Paëlla (moules, cubes de colin et poulet)
	Ratatouille et semoule	Pâtes à la sauce tomate	Gratin de chou-fleur et de pommes de terre	
	Fromage AOP			Fromage AOP
	Fruit bio	Beignet aux pommes	Fruit	Crème caramel
			REPAS DE FIN D'ANNÉE	
		Salade de tomates	Salade coleslaw	
SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	Galette de quinoa sauce tomate	Filet de la mer sauce Hollandaise	Cheeseburger VBF	Raviolis au bœuf VBF
	Pommes röstis et salade verte	Riz et épinards	Potatoes au four sauce cocktail	
	Petit fromage frais sucré			Fromage râpé
	Fruit bio	Yaourt aux fruits	Brownie	Compote de pommes HVE



