

Menus du

4 Novembre au 20 Décembre 2019



Recette élaborée par le chef
Viande bovine d'origine Française
Produit issu de la Coopérative Laitière Campagne de France



Viande de porc d'origine Française
DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine du
4 au 8 Novembre**

Macédoine de légumes mayonnaise
Rôti de porc sauce charcutière
Pommes de terre – Haricots verts
Flan au chocolat

Hachis Parmentier
Edam
Gaufre au sucre

Potage poireaux
Jambon blanc
Frites
Yaourt aux fruits mixés

Menu Végétarien
Burger de soja sauce tomate
Pâtes – Fromage râpé
Camembert
Fruit de saison

**Semaine du
11 au 15 Novembre**

Férié

Chipolatas sauce Bercy
Lentilles & carottes
Chantailou
Flan caramel

Pavé de lieu sauce niçoise
Riz – Ratatouille
Mimolette
Tarte aux pommes

Velouté de légumes
Lasagnes bolognaise
Fruit de saison

**Semaine du
18 au 22 Novembre**

Menu Végétarien
Couscous végétarien
(Pois chiches, semoule & légumes couscous)
Tome des Pyrénées
Tarte au chocolat

Velouté carottes
Emincé de bœuf au paprika
Pâtes
Fruit de saison

Rôti de porc
Pommes vapeur – Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

Repas à thème : Fish & chips
Salade Anglaise *(Concombres, carottes, céleri, tomates)*
Poisson Fish & chips
Pommes allumettes
Carré aux pommes

**Semaine du
25 au 29 Novembre**

Haricots verts vinaigrette
Cordon bleu
Pâtes – Fromage râpé
Cocktail de fruits

Potage tomate
Blanquette de poisson
Pommes de terre – Carottes
Crème dessert vanille

Jambon blanc
Frites & ketchup
Emmental
Fruit de saison

Menu Végétarien
Galette de légumes & mozzarella
Pommes de terre – Petits pois & carottes
Tome des Pyrénées
Yaourt aromatisé

**Semaine du
2 au 6 Décembre**

Crêpe aux champignons
Pépites de Hoki chapelure aux 3
céréales
Semoule – Ratatouille
Liégeois chocolat

Potage de légumes verts
Pâtes à la Carbonara
Fromage râpé
Fruit de saison

Menu Végétarien
Nugget's de maïs
Riz – Brunoise de légumes
Edam
Compote de poires

Rôti de bœuf sauce aux champignons
Pommes de terre quartiers – Haricots
verts
Mimolette
Ile flottante & crème anglaise

**Semaine du
9 au 13 Décembre**

Menu Végétarien
Salade iceberg vinaigrette
Quiche au fromage
Yaourt nature sucré

Saucisse de Toulouse
Flageolets aux dés de tomates
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes
Bœuf aux carottes
Frites
Mousse au chocolat

Jus de pommes
Filet de poisson blanc meunière & citron
Purée Crécy
Gaufre liégeoise

**Semaine du
16 au 20 Décembre**

Chou-fleur sauce cocktail
Filet de lieu sauce normande
Pommes de terre – Carottes
Yaourt aromatisé

Menu Végétarien
Galette de quinoa à la provençale
sauce tomate
Riz
Emmental
Tarte chocolat

Repas à thème : La Magie de Noël
Terrine aux 2 poissons sauce cocktail
Aiguillettes de canard aux saveurs
forestières
Pommes sourire – Haricots verts
Bûche pâtissière & Petit Chocolat

Potage poireaux
Emincé de bœuf aux oignons
Pâtes
Fruit de saison

