

MENUS

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

5 AU 9 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Fricassée de porc à la tomate
Pâtes papillons – Fromage râpé
Fromage blanc

Poulet mariné
PdT au beurre
Carottes Vichy
Gruyère
Tarte chocolat

Potage aux légumes
Carbonade flamande
Frites
Fruit de saison

Hoki pané sauce tomate
Riz - Ratatouille
Camembert
Velouté Fruix

SEMAINE DU

12 AU 16 NOVEMBRE

Betteraves à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Potage tomates
Pavé de lieu à la crème d'oseille
PdT - Fondue de poireaux
Mousse chocolat

Taboulé oriental
Filet de poulet aux
champignons
Petits pois – PdT fondantes
Fromage blanc aromatisé

Rôti de porc sauce brune
Cœurs de blé - Brunoise de légumes
Rondelé nature
Compote de pommes

SEMAINE DU

19 AU 23 NOVEMBRE

Haricots verts vinaigrette
Colombo de volaille
Riz pilaf – Carottes persillées
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes
Jambon blanc
Frites
Mayonnaise
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN
Salade de lentilles
Nugget's au fromage sauce basilic
Torsades – Emmental râpé
Moelleux pommes caramel

Filet de colin pané sauce
tomate
Semoule - Ratatouille
Six de Savoie
Yaourt nature sucré

SEMAINE DU

26 AU 30 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Carbonade flamande
PdT sautées
Carottes braisées
Fruit de saison

Aiguillette de poulet à la crème
Riz aux champignons
Edam
Crème vanille

Salade liégeoise
Farfalles à la Carbonara
Fromage râpé
Tarte aux pommes

Potage carottes
Colin gratiné
PdT au beurre - Fondue de poireaux
Compote de poires

SEMAINE DU

3 AU 7 DECEMBRE

Carottes vinaigrette
Coquillettes Bolognaise
Gruyère râpé
Fruit de saison

Pavé de lieu sauce hollandaise
Pommes de terre - Piperade
Vache qui Rit
Eclair au chocolat

Potage de légumes
Sauté de bœuf
PdT noisettes
Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré

Emincé de porc aux poivrons
Riz créole - Carottes braisées
Samos
Liégeois vanille

SEMAINE DU

10 AU 14 DECEMBRE

Betteraves rouges à l'échalote
Steak haché de veau
sauce brune
Cœurs de blé
Fruit de saison

Potage à la tomate
Jambon supérieur - Ketchup
Frites
Compote de pommes

Tartiflette
Salade
Carré Frais
Entremets chocolat

Terrine de campagne
Filet de poisson sauce citron
Riz à l'espagnole
Yaourt aromatisé

SEMAINE DU

17 AU 21 DECEMBRE

Macédoine rémoulade
Blanquette de volaille sauce
blanche aux champignons
Petits pois carottes
Fruit de saison

Potage aux poireaux
Colin meunière sauce citron
PdT - Ratatouille
Fromage blanc aux fruits

REPAS DE NOËL
Roulé de surimi sauce cocktail
Emincé de volaille sauce forestière
PdT rôties – Carottes braisées
Bûche de Noël
Chocolat de Noël

Hachis Parmentier
Salade
Vache qui Rit
Mousse au chocolat

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

