




DUPONT RESTAURATION **Menu Janvier 2025**

| S1 | lundi 6 janvier 2025 | mardi 7 janvier 2025 | jeudi 9 janvier 2025 | vendredi 10 janvier 2025 |
|-----------------|--|---|---|---|
| Entrées | Salade d'endives et croûtons  | Pâté en croute et condiments | Carottes râpées au citron  | Velouté de légumes  |
| | Salade verte et olives | Thon mayonnaise | Céleri rémoulade | Salade de chou fleur |
| Plat du jour | Sauté de porc à la sauge  | Bœuf aux oignons | Filet de colin à l'aneth  | Couscous végétarien  |
| substitution | Omelette au fromage  | Nuggets végétariens  | | |
| Garnitures | Carottes | Fondue de poireaux  | Purée de courge | légumes couscous  |
| | Lentilles | Penne | Pommes de terre rissolées | Semoule |
| fromage | Cantal  | Vercorais | Camembert  | Emmental |
| Laitage | Yaourt nature  | Fromage blanc nature | Yaourt aux fruits mixés | Fromage blanc et sucre roux |
| Dessert/ Fruits | Galette des rois  | Fruit de saison  | Mousse au chocolat  | Salade d'orange  |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge















ADP



local



Menu Janvier 2025

| S2 | lundi 13 janvier 2025 | mardi 14 janvier 2025 | jeudi 16 janvier 2025 | vendredi 17 janvier 2025 |
|---------------|--|---|--|---|
| Entrées | Coleslaw  | Potage de lentilles | Salade verte bio et fromage | Betteraves et pommes granny |
| | Salade d'endives au fromage | Houmous de pois chiches | Chou rouge aux agrumes | Macédoine vinaigrette |
| Plat du jour | Blanquette de veau | Potée auvergnate <small>label</small> | Quenelles de volaille à la béchamel | Pizza 3 fromages  |
| substitution | Blanquette de poisson | Lieu au citron  | |  |
| Garnitures | Panais  | légumes potée | Poêlée de champignons | Salade verte |
| | Pâtes torti  | Pommes de terre vapeur  | Riz | |
| fromage | Camembert | Tomme Bournette | Gouda | Emmental  |
| Laitage | Yaourt aux fruits mixés | Fromage blanc au miel | Yaourt au coulis de fruits rouges | Yaourt nature |
| Dessert/fruit | Flan caramel  | Fruit de saison  | Tarte aux pommes  | Fruit de saison  |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Janvier 2025

| S3 | lundi 20 janvier 2025 | mardi 21 janvier 2025 | jeudi 23 janvier 2025 | vendredi 24 janvier 2025 |
|---------------|--|---------------------------|---|---------------------------|
| Entrées | Salade verte (bio) et croûtons | Salade de haricots blancs | Velouté de courge | Céleri rémoulade |
| | Duo de choux | Salade mexicaine | Salade de haricots verts | Carottes râpées au citron |
| Plat du jour | Filet de colin sauce tomate | Risotto végétarien | Choucroute | Pâtes à la bolognaise |
| substitution | | | choucroute de la mer | Pâtes au thon |
| Garnitures | Navets glacés | Carottes caramélisées | chou | Endives caramélisées |
| | Boulgour | | pommes de terre | |
| fromage | Brie de Meaux | Mimolette | Emmental | Saint Paulin |
| Laitage | Yaourt nature au muscovado (sucre non raffiné) | Fromage blanc nature | Fromage blanc bio au coulis de fruits exotiques | Yaourt aux fruits mixés |
| Dessert/fruit | Gâteau au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Crème spéculoos |



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge





ADP



local



Menu Janvier 2025

| S4 | lundi 27 janvier 2025 | mardi 28 janvier 2025 | jeudi 30 janvier 2025 | vendredi 31 janvier 2025 |
|---------------|---|---|--|--|
| Entrées | Potage de légumes    | Chou rouge râpé    | Nems sauce et salade verte | Salade verte à l'échalote   |
| | Salade de chou fleur   | Carottes à la ciboulette   | Samoussa légumes | Céleri rémoulade |
| Plat du jour | Curry de pois chiches  | Fricassée de poulet à la crème  | Sauté de bœuf au soja et citronnelle  | Filet de colin pané et citron  |
| substitution | | Omelette  | lieu au citron  | |
| Garnitures | Poêlée de légumes | Fondue de poireaux | sauté de légumes au soja | Butternut au four  |
| | riz | Gnocchi | Nouilles | Purée de pommes de terre  |
| fromage | Montcadi | Saint Paulin | Gouda | Brie de Meaux |
| Laitage | Fromage blanc et cassonade | Yaourt nature | Yaourt bio à la vanille | Fromage blanc nature |
| Dessert/fruit | Fruit de saison  | Poire au chocolat  | Coupe ananas et litchis | Gâteau d'anniversaire  |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ACP








local























DUPONT RESTAURATION **Menu février 2025**

| SS | lundi 3 février 2025 | mardi 4 février 2025 | jeudi 6 février 2025 | vendredi 7 février 2025 |
|---------------|---|---|--|---|
| Entrées | Coleslaw  | Soupe à l'oignons et croûtons | Salade de lentilles  | Salade verte et dés de fromage |
| | Duo de salade vertes | Macédoine mayonnaise | Houmous | Salade d'endives |
| Plat du jour | Fricassée de porc au romarin | Sauté de dinde à la moutarde <small>label</small> | Filet de lieu à la crème  | Tajine végétarien  |
| substitution | Omelette  | Filet de merlu au citron | | |
| Garnitures | Epinards béchamel | Haricots verts | Carottes aux oignons  | |
| | Boullgour | Pommes rissolées | Pommes de terre au four | Semoule |
| fromage | Tomme grise  | Chèvre | Le p'tit Beaujol | Coulommiers |
| Laitage | Yaourt nature  | Fromage blanc bio à la vanille | Yaourt bio au miel | Yaourt aux fruits mixés |
| Dessert/fruit | Crêpe  | Fruit de saison  | Fruit de saison  | Compote de pommes  |



DUPONT RESTAURATION **Menu février 2025**

| S6 | lundi 10 février 2025 | mardi 11 février 2025 | jeudi 13 février 2025 | vendredi 14 février 2025 |
|-----------------|--|--|---|--|
| Entrées | Salade verte et échalotes  | Velouté de pois cassés | Céleri rémoulade  | Betterave ciboulette |
| | Salade de chou rouge aux pommes   | Salade de haricots blancs | Carottes au citron   | Velouté de petits pois  |
| Plat du jour | Filet de colin façon bordelaise  | Saucisse de Toulouse sauce BBC | chili sin carne  | Bœuf carotte |
| substitution | | | | Filet de lieu à la crème  |
| Garnitures | Poireaux BIO béchamel | Purée de potiron | | Gratin de choux de Bruxelles |
| | Boullgour | Bâtonnets de Polenta | riz | Coquillettes |
| fromage | Camembert | Mimolette | Saint Paulin | Tomme blanche   |
| Laitage | Fromage blanc bio vanille | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Yaourt au coulis de fruits rouges |
| Dessert/ Fruits | Gâteau marbré  | Fruit de saison   | Pomme au four et caramel  | Fruit de saison   |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge











AOP



local

Menu février 2025

| | lundi 17 février 2025 | mardi 18 février 2025 | jeudi 20 février 2025 | 21/02/2025 CARNAVAL |
|-----------------|--|---|---|---|
| Entrées | Potage de légumes | Salade blé  | Terrine de légumes | Salade multicolore |
| | Betteraves vinaigrette | Salade de pommes de terre | œuf mayonnaise | Duo de salades vertes |
| Plat du jour | Dahl de lentilles  | Sauté de porc à l'échalote | Lasagnes saumon épinards | Poulet tex Mex <small>label</small> |
| substitution | | | | |
| Garnitures | riz | Semoule | Salade verte | Pâtes colorées |
| | Purée de céleri | Chou fleur persillé | | Poêlée de légumes |
| fromage | Tomme blanche | Edam | Montcadi | Brie de Meaux  |
| Laitage | Yaourt aux fruits mixé | Fromage blanc au miel  | Fromage blanc | Yaourt bio au sucre roux |
| Dessert/ Fruits | Fruit de saison   | Fruit de saison  | Gâteau d'anniversaire  | Bugnes |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du cnet



Poisson MSC



Label rouge

Joyeux anniversaire!
aux enfants nés en février



local

