

## Menus du

## 2 Septembre au 18 Octobre 2019

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



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



**DUPONT**  
RESTAURATION

## Semaine du

2 au 6 Septembre

Bouchée de poulet mariée à la Provençale  
Pommes vapeur – Ratatouille  
Petit Cotentin  
Flan dessert caramel

Crêpe aux champignons  
Meunière de poisson blanc & citron  
Riz – Julienne de légumes  
Spécialité pomme-framboise

Rôti de bœuf sauce poivre  
Pommes noisette  
Emmental  
Yaourt aux fruits

Salade fraîcheur (Salade, concombres, tomates & maïs)  
Boulettes d'agneau sauce napolitaine  
Pâtes  
Fruit de saison

## Semaine du

9 au 13 Septembre

Paupiette de volaille à la brunoise de légumes  
Purée de pommes de terre  
Tomme blanche  
Gélatine vanille

Pizza au fromage  
Sauté de bœuf à la tomate  
Jardinière de légumes – Pommes de terre  
Fruit de saison

Salade Anglaise (Concombres, tomates, carottes, céleri)  
Lasagnes bolognaise  
Fruit de saison

Poisson blanc gratiné  
Gratin de brocolis & de pommes de terre  
Vache picon  
Tarte chocolat

## Semaine du

16 au 20 septembre

Carottes râpées aux raisins secs  
Filet de lieu sauce au beurre  
Semoule – Epinards hachés  
Clafoutis aux cerises

Pâtes à la Carbonara  
Fromage râpé  
Froidou  
Yaourt aux fruits

Repas à thème : Un été aux USA  
Salade Californienne (Haricots rouges, tomates, carottes, maïs)  
Cheese-Burger  
Pommes sautées – Salade iceberg  
Brownie au chocolat

Emincé de bœuf aux poivrons  
Riz  
Saint-Paulin  
Fruit de saison

## Semaine du

23 au 27 Septembre

Emincé de poulet sauce dijonnaise  
Pâtes  
Vache qui rit  
Yaourt nature sucré

Chou-fleur sauce cocktail  
Blanquette de veau  
Riz – Légumes blanquette  
Fruit de saison

Pané de poisson sauce Provençale  
Pommes grenaille – Carottes braisées  
Tomme noire  
Fruit de saison

Concombres à la Bulgare  
Hachis Parmentier  
Salade iceberg  
Eclair vanille

## Semaine du

30 Septembre au 4 Octobre

Potage poireaux  
Sauté de porc à l'estragon  
Lentilles & carottes  
Spécialité pomme-fraise

Aiguillettes de poulet rôties  
Pommes rissolées & Ketchup  
Mimollette  
Fruit de saison

Estouffade de bœuf à la Provençale  
Pâtes  
Fripions  
Fruit de saison

Pizza royale  
Filet de colin sauce hollandaise  
Gratin de blattes & de pommes de terre  
Tarte aux pommes

## Semaine du

7 au 11 Octobre

Semaine du Goût : Les racines

Carottes & navets râpés vinaigrés  
Égrené de bœuf sauce bolognaise  
Pâtes – Fromage râpé  
Yaourt aromatisé

Crème de rutabaga  
Pépites de Hokl dorées aux 3 céréales  
Riz – Epinards à la crème  
Crêpe sucrée

Rôti de veau sauce aux oignons  
Purée de céleri & de pommes de terre  
Gouda  
Liégeois chocolat

Salade composées (salade, lamelles de betteraves rouges, pomme)  
Emincé de poulet au paprika  
Semoule – Piperade de légumes  
Brunoise de fruits

## Semaine du

14 au 18 Octobre

Burger de veau sauce poivre  
Pommes sautées – Salade iceberg  
Edam  
Cocktail de fruits

Repas à thème : Couleur d'Automne  
Velouté de potiron  
Sauté de bœuf façon Stroganoff  
Riz – Haricots verts  
Fruit de saison

Filet de poisson meunière & citron  
Pommes vapeur – Fondue de poireaux  
Vache picon  
Tarte au flan

Céleri rémoulade  
Cordon bleu de dinde  
Pâtes – Fromage râpé  
Crème dessert vanille



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

