



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Concombre (BIO) sauce ciboulette  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise
Plat			Sauté de volaille sauce poulette Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes  Galette de légumes mozzarella sauce brune	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage			St Morêt	 Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert			Barre pâtissière Madeleine	Crème dessert praliné Crème dessert caramel	 Fruit de saison  Fruit de saison

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre Salade de pâtes aux petits légumes	Haricot vert vinaigrette Betterave vinaigrette légumes	Maïs vinaigrette Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Chou rouge vinaigrette et mimolette Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Beignet de calamar Fromage râpé Pâtes bio Mayonnaise (dosette)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ketchup (dosette) Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Tarte aux pommes Cake à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison

- Bio
- Recette du chef
- Végétarien
- VBF
- CE2
- AOP
- HVE
- Local
- MSC
- Contient du porc
- Pâtisserie du chef
- Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 13-10-2025 AU 19-10-2025

MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Galantine de volaille et cornichons Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Salade d'endives aux noix Salade aux segments de mandarine	Potage potiron	Céleri rémoulade Concombre (BIO) sauce ciboulette	Chou-fleur à la flamande Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Rôti de bœuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de quinoa sauce tomate	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* sauce curry Haricots verts Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	Camembert (BIO)	Mimolette	Maroilles	Vache picon	Emmental
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fruit de saison (BIO)	Tarte au chocolat Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur caramel Flan saveur vanille



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blanc de poireaux cuit vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade mimosa Endives vinaigrette	Emincé de chou rouge rémoulade Cocarde tricolore (salade, concombre, tomate)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes Salade de pomme de terre sauce curry	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Semoule (BIO) Poêlée de carottes à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge Waterzooï de poisson	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre	Samoussa aux légumes et son jus Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	Chanteneige	Cantal
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos Fromage blanc aromatisé	Eclair vanille Eclair au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Pâtisserie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche aux croûtons	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de porc* et cornichons Sardine à l'huile	Avocat vinaigrette Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) Salade verte et maïs vinaigrette	Potage carotte
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Filet de volaille sauce poulette Pâtes Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Lasagnes de boeuf Lasagnes de légumes	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule (BIO) Légumes tajines Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Hachis parmentier végétarien de patate douce
Fromage	Rondelé (BIO)	Coulommiers	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Mimolette
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Velouté nature et dosette de sucre Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Chou rouge vinaigrette Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade d'endives aux pommes Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	Panais rémoulade Céleri rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis au beurre Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* (BIO) au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse aux fruits	Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert pistache Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme pêche Spécialité pomme abricot	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc aux pralines roses