

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Melon	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Pizza au fromage
Plat	Jambon blanc* Pommes de terre persillées Petits pois Galette panée pois légumes sauce curry	Beaufilet de colin sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Potatoes Nuggets végétal	Egréné végétal + sauce tomate Pâtes
Fromage	Tomme grise	Recette Madame Loïk	Emmental	Camembert Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Fruit de saison

LÉGENDE

Global G.A.P.	Contient du porc	Saveur en Or
VPF	CE2	Végétarien
MSC	Bio	Local

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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION













LUNDI

MARDI












MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Taboulé	Tomate vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Salade (BIO)
Plat	Emincé de volaille sauce colombo  Pommes vapeurs  Haricots verts  Samoussa aux légumes et son jus	 Chili végétarien  Pâtes	 Saucisse* fumée et son jus  Pommes vapeurs Flageolets verts aux carottes rondelles  Roulé végétal et son jus	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Petit suisse aux fruits	Gouda	Coulommiers	Vache qui rit
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Compote pomme vanille	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 CE2	 Végétarien	 MSC	 Bio
 Local	 Recette du chef	 HVE	

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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Pastèque

Crêpe au champignon


Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
 Pommes de terre rissolées
 Fricassé de colin sauce
herbes

Pavé au veau haché sauce
curry
Riz aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce
curry

Fromage Petit suisse sucré




Petit moulé ail et fines herbes Buchette lait de mélange




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 VBF

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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Entrée  Pastèque



Macédoine mayonnaise




Concombre sauce crème


Tarte aux fromages




  Coleslaw

Plat  Carbonara* (lardons*)
 Torsade (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate

Sauté de poulet rôti sauce brune
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale

 Boulettes de boeuf sauce provençale
Riz
 Brocolis
 Pavé au saumon haché sauce crème

 Colin d'Alaska pané
Boulgour aux petits légumes
Sauce duglérée

 Galette de quinoa sauce tomate
 Pomme vapeur (BIO)
 Petits pois

Fromage  Cantal

Gouda

Fripons

  Petit Brie Bio Le lillois

Mimolette

Dessert Crème dessert chocolat












 Fruit de saison



Spécialité pomme fraise

 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

 Global G.A.P
 Végétarien
 HVE
 Contient du porc
 MSC
 VBF
 Saveur en Or
 Bio
 AOP
 V.P.F.
 Local

 CE2
 Recette du chef

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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Betterave vinaigrette

PIQUE-NIQUE

Salade mimosa

Tomate au persil

Plat

Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc
 Waterzooï de poisson

Pavé de hoki sauce crème

Tortellini Epinards Ricotta

Riz (BIO)

Carottes

Fromage

Recette Madame Loïk

Vache picon

Petit suisse aux fruits

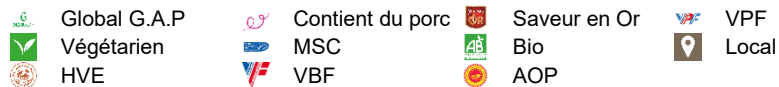
Dessert

Fruit de saison (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

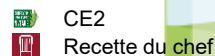
Fruit de saison

LÉGENDE



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	Salade de concombres, maïs et tomates	Carottes râpées	Salade mimosa	Salade de pâtes aux petits légumes	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulet Fondue de poireaux à la crème Riz Pavé de colin sauce aux herbes	Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Ratatouille de légumes Pommes rissolées	Tarte saumon ciboulette Salade iceberg	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Saint Nectaire	Buchette lait de mélange	Petit suisse sucré	Cantafrais
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	Cake

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

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	Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise	Melon	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Chou blanc vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Merguez Courgettes crémees Blé Roulé végétal et son jus	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Cantal	Petit suisse aux fruits	Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Beignet à la pomme	Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

LÉGENDE

Global G.A.P.	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

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	Céleri rémoulade	Taboulé	PIQUE-NIQUE	Oeufs durs mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de boeuf Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts		Tarte aux fromages Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées Omelette
Fromage	Edam	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse fruit (BIO)	Chaource
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)		Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

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 Concombre vinaigrette

Carottes râpées

MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE
 Melon

Pizza royale*
 Pizza au fromage

Plat Emincé de poulet sauce basquaise
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)
 Galette de quinoa au soja sauce basquaise

Rôti de porc* sauce aux oignons
 Pommes vapeurs
 Chou fleur au beurre
 Fricassée de poisson sauce brestoise

Nuggets végétal
 Sauce tomate
 Pâtes

Paëlla aux Poissons

Fromage Pont l'Evêque

Chantailou

Petit suisse sucré

Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

Fruit de saison

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

DOURGES – MATERNELS



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	Macédoine mayonnaise	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	REPAS FROID  Carottes râpées
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Cordon bleu (volaille)  Pommes vapeurs  Epinards hachés cuisinés  Samoussa aux légumes et son jus	 Carbonara* (lardons*) Pâtes  Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 Pavé au saumon haché sauce crème  Riz (BIO) pilaf	 Oeufs durs mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin	Mimolette	Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Brownies

LÉGENDE

 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF	 CE2
 Végétarien	 MSC	 Bio	 Local	 Recette du chef
 HVE	 VBF	 AOP	 Pâtisserie du chef	

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

*Présence de porc