

# Menu de la semaine

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

MIDI

DOURGES – PRIMAIRES



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote  
 Betterave vinaigrette

Melon  
 Carottes râpées

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)  
 Panais rémoulade

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)  
 Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucré

Liégeois vanille  
Liégeois chocolat

Fruit de saison  
 Fruit de saison

## LÉGENDE

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

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 – PRIMAIRES



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI


MARDI




MERCREDI



JEUDI




VENDREDI



Entrée  Taboulé  
Salade de riz aux petits  
légumes




Tomate vinaigrette  
 Chou-fleur sauce cocktail

 Céleri rémoulade  
  Chou blanc sauce curry  
et raisins secs

 Salade (BIO)  
 Concombre (BIO) sauce  
crème

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)  
 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille  
 Purée pomme pêche

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

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



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette  
 Chou rouge (BIO)  
vinaigrette

 Pastèque  
 Melon

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)  
 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel  
Flan saveur chocolat

 Fruit de saison  
 Fruit de saison

## LÉGENDE

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



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI




VENDREDI




Entrée  Pastèque



Macédoine mayonnaise  
 Haricot vert vinaigrette




Concombre sauce crème  
Tomates sauce basilic


Tarte aux fromages




  Coleslaw  
 Céleri rémoulade

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  
Boullgour aux petits légumes  
Sauce du glérée

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

Fromage  Cantal



Gouda

Fripons



  Petit Brie Bio Le lillois

Mimolette

Dessert Crème dessert chocolat  
Crème dessert vanille

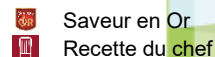
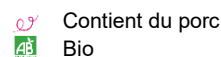
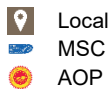
 Fruit de saison  
 Fruit de saison

Spécialité pomme fraise  
Spécialité pomme banane

 Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépité chocolat noir

## 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**

<p>Entrée</p>	<p> Betterave vinaigrette    Chou blanc sauce curry et raisins secs</p>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p>	<p>Salade mimosa          Salade aux croûtons</p>	<p>Tomate au persil   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Plat</p>	<p>  Rôti de porc* sauce dijonnaise   Pommes vapeurs          Lingot blanc   Waterzooï de poisson</p>		<p> Pavé de hoki sauce crème   Riz (BIO)   Carottes</p>	<p> Tortellini Epinars Ricotta</p>
<p>Fromage</p>	<p>Recette Madame Loïk</p>		<p>Vache picon</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Dessert</p>	<p> Fruit de saison (BIO)   Fruit de saison (BIO)</p>		<p> Yaourt nature sucré (BIO)    Yaourt aromatisé framboise (BIO)</p>	<p> Fruit de saison   Fruit de saison</p>

**LÉGENDE**

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

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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

DOURGES – PRIMAIRES



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de concombres, maïs et tomates	Carottes râpées Céleri rémoulade	Salade mimosa Courgettes crues rapées à la crème	Salade de pâtes aux petits légumes Taboulé	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette 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 Yaourt aux fruits	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Cake

## 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 Pâté\* de campagne  
 Roulade de surimi  
 mayonnaise

Melon

Cocarde tricolore (salade,  
 tomate, concombre)  
 Panais rémoulade

Betterave vinaigrette  
 Chou blanc vinaigrette

Salade verte et maïs  
 vinaigrette  
 Pastèque

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)  
 Fruit de saison (BIO)

Beignet à la pomme

Fruit de saison

Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat  
 Liégeois vanille

**LÉGENDE**

- CE2
- VPF
- HVE
- Global G.A.P
- Végétarien
- VBF
- Local
- MSC
- AOP
- Contient du porc
- Bio
- Pâtisserie du chef
- Saveur en Or
- 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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

DOURGES – PRIMAIRES



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI




Entrée  Céleri rémoulade  
Courgettes crues rapées à la  
crème




Salade de lentilles  
 Taboulé


**PIQUE-NIQUE**



Oeufs durs mayonnaise

  Coleslaw  
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 (BIO)

 Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

 Fruit de saison

Flan saveur vanille  
Flan saveur chocolat

## LÉGENDE



CE2



VPF



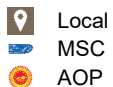
HVE



Global G.A.P.

Végétarien

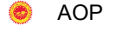
VBF



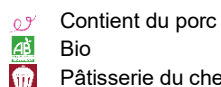
Local



MSC



AOP



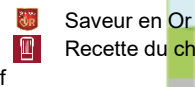
Contient du porc



Bio



Pâtisserie du chef



Saveur en Or



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



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée Concombre vinaigrette  
 Chou-fleur sauce cocktail

Carottes râpées  
 Salade d'endives aux croûtons

**MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE**  
 Melon  
 Pastèque

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)  
 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel  
 Crème dessert vanille

Donut au chocolat

Fruit de saison  
 Fruit de saison

**LÉGENDE**

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



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil 📍 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise 🌿 Betterave vinaigrette	🌿 Salade (BIO) 🌿 Concombre (BIO) sauce ciboulette	<b>REPAS FROID</b> 🌿 Carottes râpées Courgettes crues rapées à la crème
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) 🌿 Fruit de saison (BIO)	🌿 Yaourt nature sucré (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille	🌿 Fruit de saison 🌿 Fruit de saison	Brownies

## 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