

MENUS

DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

3 AU 7 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade
Lasagnes bolognaise
Yaourt nature

Bœuf bourguignon
Pommes de terre aux herbes
Carottes à la crème
Emmental
Fruit de saison

Tarte fromage
Sauté de dinde aux petits légumes
Riz safrané
Chou-fleur
Flan au caramel

Salade marocaine (pois chiches,
tomates, poivrons)
Poulet mariné
Semoule – Tajine de légumes
Petits suisses aux fruits

Nugget's de poisson
Sauce tartare
Pommes de terre
Julienne de légumes
Edam
Eclair au chocolat

SEMAINE DU

10 AU 14 SEPTEMBRE

Betteraves rouges vinaigrette
Escalope cordon bleu
Petits pois carottes
Compote de pommes

Hachis Parmentier
Salade verte
Saint Morêt
Fruit de saison

Salade niçoise
Rôti de porc à la moutarde
Pâtes papillon – Fromage râpé
Fromage blanc

Tomates à la ciboulette
Carbonade flamande
Pommes noisettes
Carottes braisées
Liégeois chocolat

Filet de poisson sauce citron
Riz pilaf – Piperade de légumes
Saint Paulin
Flan vanille

SEMAINE DU

17 AU 21 SEPTEMBRE

Blanquette de volaille
Sauce blanche
Brunoise de légumes
Pommes vapeur
Tartare
Liégeois vanille

Pâté de campagne - Condiments
Steak haché de veau sauce Choron
Pommes sautées
Fruit de saison

Saucisse Knack
Purée de carottes
Saint Paulin
Petits suisses

Carottes râpées
Rôti de dinde sauce charcutière
Tortis – Fromage râpé
Gaufre liégeoise

REPAS SO BRITISH
Fish and chips
Pommes sautées lamelles - Ketchup
Cheddar
Pudding - crème anglaise

SEMAINE DU

24 AU 28 SEPTEMBRE

Betteraves à l'échalote
Coquillettes à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Filet de poulet pané
Carottes braisées
Pommes de terre
Mimolette
Mousse au chocolat

Sauté de dinde sauce moutarde
Haricots beurre
Pommes de terre boulangères
Tomme blanche
Compote pommes coings

Salade coleslaw
Filet de colin meunière
Riz pilaf sauce tomate
Epinards à la crème
Fromage blanc aux fruits

Boulettes de bœuf au paprika
Semoule - Courgettes
Chanteneige
Tarte aux pommes

SEMAINE DU

1^{er} AU 5 OCTOBRE

Macédoine rémoulade
Pâtes à la Carbonara
Gruyère râpé
Yaourt aux fruits

Salade iceberg au fromage
Filet de hoki sauce citron
Riz au curcuma
Ratatouille
Fruit de saison

Concombre à la bulgare
Paupiette de veau sauce chasseur
Chou-fleur
Pommes de terre
Poires au sirop

Tomates au maïs
Cordon bleu et ketchup
Pommes à l'anglaise - Petits pois
Fruit

Bœuf à la milanaise
Pommes sautées
Chanteneige
Flan nappé caramel

SEMAINE DU

8 AU 12 OCTOBRE

SEMAINE DU GOÛT AUTOUR

DE LA CAROTTE

Quiche Lorraine
Daube de bœuf
Purée de carottes
Compote de poires

Carottes râpées aux raisins secs
et cumin
Omelette sauce tomate
Torsades-Fromage râpé
Tarte à l'abricot

Velouté de carottes
Escalope de poulet rôti
sauce chasseur
Pommes de terre – Chou-fleur
Yaourt sucré

Terrine de campagne - Condiments
Emincé de porc au paprika
Semoule
Carottes braisées à l'estragon
Salade de fruits

Filet de colin sauce hollandaise
PDT au beurre - Epinards
Fromage ail et fines herbes
Moelleux au chocolat et son coulis
de carottes à l'orange

SEMAINE DU

15 AU 19 OCTOBRE

Macédoine de légumes
Pennes à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Escalope de poulet sauce curry
Gratin de chou-fleur
et pommes de terre
Emmental
Fromage blanc

Roulade - Cornichons
Rôti filet de porc à l'estragon
Purée au lait
Haricots
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Bœuf mitonné
Pommes sautées
Compote pommes fraises

Filet de hoki sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Piperade
Saint Morêt
Eclair à la vanille

