

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Rillettes	S Macédoine de légumes	F Œufs mimosa	F Wrap fromage frais et surimi	F Salade coleslaw	F Concombre à la crème et ciboulette	F Terrine de campagne
S Cordon bleu	F Rôti de porc sauce charcutière	F Mijoté de poulet	F Paupiette de dinde à la provençale	F Poisson sauce citron	F Escalope de dinde panée viennoise	F Bœuf à l'échalote
S Petits pois carottes	F Purée de pommes de terre	S Haricots blancs et carottes	E Pâtes	ES Riz - Epinards	E Semoule	FS Pommes de terre sautées et haricots verts
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit frais	S Glace	E Fruit au sirop	F Mousse au citron	F Coupe de fraises	S Glace	F Bavaois
GOUTERS						
E Boisson Gaufrette au chocolat	F Boisson Gâteau anniversaires	S Boisson Pain aux raisins	E Boisson Brioche	F Boisson Cake aux raisins	S Boisson Donut's	F Boisson Moelleux au chocolat
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
FE Salade de pâtes à la grecque	F Œufs brouillés au chorizo	FS Quiche courgette et féta	FS Gratin de pommes de terre aux lardons et brocolis	F Ratatouille	ES Bouchée aux fruits de mer	F Croque-monsieur
F Fromages	F Salade verte	F Salade verte	F Fromages	FS Gnocchis	F Salade verte	F Salade verte
F Crème café	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
	F Compote de fruits	F Yaourt aux fruits	FS Soupe de fruits	F Liégeois vanille	F Fruits frais	FS Soupe de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Dupont Restauration.

Carte de remplacement ou repas adaptés disponibles sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Toast fromager sur lit de salade	F Tartinade de radis roses	F Salade de melon	S Haricots verts à la vinaigrette moutardée	S Fleurettes de chou-fleur sauce cocktail	F Terrine de poisson	F Saucisson à l'ail
F Saucisse aux herbes	S Steak haché	F Cuisse de poulet	F Hachis parmentier	F Poisson du marché	F Palette à la diable	FS Blanquette de volaille aux petits légumes
S Haricots blancs et carottes	F Frites	ES Penne – Purée de légumes	F Salade verte	EF Pâtes et piperade	F Pommes de terre grenaille	E Riz
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit frais	F Ile flottante	F Fruit frais	FS Tarte aux pommes	F Crème à la vanille	FE Fromage blanc au spéculoos	S Glace
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Brioche	F Gâteau au chocolat	E Roulé à la fraise	F Gâteau au yaourt	S Donu'ts	F Far breton	E Pain d'épices
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
EFS Salade de riz aux petits légumes	EF Salade de pâtes au thon	F Omelette au fromage	F Rôti de porc froid	FS Quiche provençale	F Moussaka	S Croquette de poisson
F Fromages	F Fromages	F Fromages	FS Clafoutis de légumes	F Salade verte	F Salade verte	S Haricots verts
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Crème pistache	F Ananas rôti	F Yaourt aux fruits mixés	F Salade de fruits	F Compote de fruits	E Abricots au sirop	FS Soupe de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Dupont Restauration.

Carte de remplacement et repas adaptés disponibles sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI 15	DIMANCHE
F Carottes râpées	F Salade de betteraves	S Macédoine de légumes	S Nems aux légumes et sa sauce	F Rillettes de sardine	F Mousseron de canard	F Terrine de poisson
F Emincé de poulet à la forestière	F Parmentier de patate douce	F Sauté de porc au curry	S Haché de veau sauce brune	F Poisson du marché	F Rôti de bœuf et son jus	F Poulet rôti
E Pâtes		S Haricots blancs	S Légumes sautés	E Riz	S Petits pois carottes	S Pommes de terre rissolées
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Liégeois café	F Salade de fruits	S Glace	F Fruit frais	F Entremets	F Brownies	S Glace
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Biscuits coco croquants	F Marbré	E Pain au lait	S Pain au chocolat	F Financier	E Biscuit chocolat	F Cake aux raisins
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Salade piémontaise	F Galette au jambon champignons	F Jambon blanc	FE Coquillettes à la carbonara	FS Quiche aux légumes	F Saucisses de volaille	FS Gratin de fruits de mer
F Fromages	F Salade verte	S Haricots verts	F Fromages	F Salade verte	S Poêlée bretonne	F Salade verte
F Fruits frais	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
	F Fromage blanc à la confiture	F Banane sauce chocolat	FS Soupe de fruits	F Fruit frais	F Riz au lait	FS Soupe de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Dupont Restauration.

Carte de remplacement et repas adaptés disponibles sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Cervelas vinaigrette	F Concombre à la crème	F Terrines de légumes	EF Salade de pâtes	FS Salade d'artichauts à la méditerranéenne	F Betteraves vinaigrette	F Melon
F Cuisse de poulet	F Sauté de bœuf	F Rôti de porc	F Emincé de volaille	F Poisson du marché	F Chipolatas grillées	F Paupiette de dinde sauce fromagère
E Riz à l'espagnole	S Flageolets	F Pommes de terres sautées	S Brocolis sautés	ES Boulghour et petits légumes	E Semoule	F Ecrasé de pommes de terre
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit frais	S Glace	F Liégeois vanille	F Crème aux œufs	F Fruit frais	S Glace	F Baba au rhum
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Moelleux abricot	F Cake	F Brioche	F Marbré	F Gâteau à la noix de coco	S Donut's	E Roulé à la fraise
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
EFS Salade norvégienne	FS Parmentier de la mer	F Cake salé aux olives	F Assiette de charcuterie	FS Tarte tomate chèvre et basilic	S Cordon bleu	FS Clafoutis courgette jambon emmental
	F Salade verte	F Salade verte	F Pomme de terre au four crème aux herbes	F Salade verte	S Haricots verts	F Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Mousse au chocolat	E Ananas au sirop	F Fromage blanc	FS Soupe de fruits	F Yaourt aux fruits mixés	E Compote de fruits	FS Soupe de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Dupont Restauration.

Carte de remplacement et repas adaptés disponibles sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Carpaccio de tomates	F Pâté forestier	F Concombres à la bulgare	FS Salade de courgettes aux herbes fraîches	F Œufs mayonnaise	S Chou-fleur vinaigrette	F Terrines de légumes
F Chipolatas	F Filet de poulet sauce aigre douce	F Mijoté de porc aux poivrons	F Poulet rôti	F Poisson du marché	F Rôti de porc sauce moutarde	FS Polenta mexicaine
S Pommes Rösti	ES Riz thaï – Poêlée wok	E Pâtes	F Frites	E Riz pilaf	S Petits pois carottes	F Fromages
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
FS Fromage blanc coulis exotique	F Crème vanille	S Glace	E Ananas au sirop	F Liégeois	S Glace	FS Clafoutis aux abricots
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Moelleux abricot	FE Gâteau Anniversaires	S Pain aux raisins	E Pain d'épices	E Cake aux raisins	F Gâteau au yaourt	E Gaufrette au chocolat
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
S Feuilleté fromage	FS Lasagnes au saumon	FS Quiche aux légumes	EF Salade italienne de lentilles	F Omelette à la ciboulette	FS Gratin de quenelles aux épinards	F Jambon blanc
F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	F Fromages	FS Gratin de chou-fleur
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruits frais	F Yaourt aromatisé	E Compote de fruits et biscuit	FS Soupe de fruits	F Fruit frais	F Semoule au lait	FS Soupe de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Dupont Restauration.

Carte de remplacement et repas adaptés disponibles sur demande auprès du personnel de restauration.