

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Saucisson à l'ail	F Carottes râpées au citron Hachis	F Salade fraîcheur	F Salade de betteraves	F Terrine de légumes	F Pâté en crouste	F Champignons à la crème
S Haché de veau	F parmentier à la patate douce	F Moules	F Escalope de dinde à la crème	F Poisson du marché	F Poulet rôti	F Rôti de boeuf
S Petits pois - Rösti	F Salade verte	F Frites	E Pâtes - F Courgettes	E Semoule – F Tomates provençales	S Haricots verts	E Riz - Carottes vichy
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit frais	F Fruit frais	S Glace	F Crème dessert caramel	F Île flottante	F Yaourt aux fruits	S Glace
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Gaufrette vanille	E Pain d'épices	S Mini pain aux raisins	E Brioche	F Gâteau au yaourt	F Quatre-quarts	E Palmiers
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 Quiche au thon et tomate	F Salade du chef	F Œufs brouillés au bacon	E Salade de lentilles (oignons rouges, lardons, carottes)	E Lasagnes de légumes (courgettes, carottes)	F Croque-monsieur	S Nems et accras
F Salade verte		F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
S Glace	F Yaourt aromatisé	F Fruits frais	S Glace	F Fruits frais	F Liégeois	F Fruit frais

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 disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Tomates au basilic	F Carottes râpées vinaigrette	F Concombre à la crème	F Fromage de tête	F Œufs mayonnaise	F Terrine de poisson	S Macédoine de légumes
F Chipolatas	F Cuisse de poulet	F Rôti de porc aux herbes	S Steak haché	F Filet de poisson sauce citron	F Sauté de dinde	F Tomates farcies
F Pommes de terre sautées - champignons	E Pâtes – Gratin de courgettes	E Semoule – Navets caramélisés	F Purée de patate douce	E Riz pilaf - Brocolis	F Pommes vapeur - poivronnade	F Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Mousse au chocolat	F Crumble de fruits	F Fruits frais	F Île flottante	F Crème caramel	F Flan pâtissier	S Glace
GOUTERS						
E Boisson Roulé fraise	S Boisson Donut's	E Boisson Croquant coco	E Boisson Gaufrette	F Boisson Marbré	S Boisson Glace	F Boisson Cake aux raisins
DINERS						
F Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs, tomates, chorizo)	ES Bouchée de la mer	F Salade Grecque (tomate, concombre, féta, olive)	S Quiche aux légumes	F Salade strasbourgeoise (pommes de terre, cornichons, mayonnaise)	SF Tarte au fromage	F Jambon blanc
F Fromages	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	F Haricots verts
F Fruit frais	F Fromages	F Fromage blanc	F Soupe de fruits	F Yaourt aux fruits	F Fromages Compote de fruits	F Fromages
	F Liégeois				E	F Riz au lait

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 14	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
F Mousse de canard	F Salade tomate mozzarella	FE Salade harengs pommes de terre	FE Rillettes de thon	F Piémontaise	F Salade de betteraves	F Concombre à la crème	
F Boulettes de veau sauce champignon	F Poulet rôti	F Sauté de porc à la moutarde	F Paupiette de dinde	S Poisson meunière	S Steak de veau	F Escalope de volaille	
E Pâtes	S Pommes rissolées	S Petits pois carottes	FS Tian de légumes	E Riz –	S Flageolets	E Céréales gourmandes	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Haricots verts	F Fromages	F Fromages	
F Liégeois	F Clafoutis	F Fruit frais	F Crème pistache	S Glace	F Fruits frais	FS Tarte aux fraises	
GOUTERS							
E Boisson Roulé fraise	F Boisson Cake aux fruits	E Boisson Pain au lait	S Boisson Pain aux raisins	F Boisson Brioche	S Boisson Gâteau au yaourt	E Boisson Madeleine	
DINERS							
F Rôti de porc	FS Omelette aux poivrons	FE Pâtes à la bolognaise	FS Parmentier de poisson	FS Flan de légumes	S Crêpe jambon champignon	FS Salade de rillauds haricots verts pommes de terre	
S Gratin de chou-fleur	F Salade verte		F Salade verte		F Salade verte	F Salade verte	
F Fromages	F Fromages Fromage blanc	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	
F Glace	FS au coulis de fruits	FS Soupe de fruits	E Fruits au sirop	EF Riz au lait au chocolat	F Crème aux œufs	F Yaourt aux 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
FS Salade composée (pépinettes, mangue, pêche, crevettes)	Repas à thème Finale Coupe du monde	S Samoussa aux légumes sauce aigre douce	F Museau vinaigrette	F Salade carottes aux raisins	F Melon	F Salade de gésiers
S Cordon bleu		F Aiguillettes de poulet à la crème	F Sauté de porc au paprika	S Fricassée de poisson aux petits légumes	F Poulet basquaise poivrons	F Mignon de porc aux pruneaux
F Purée pommes de terre carottes		S Haricots beurre	E Pâtes - Ratatouille	E Riz	E Riz	S Flageolets
F Fromages		F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit frais		F Fruit frais	S Glace	F Salade de fruits	F Liégeois chocolat	FE Gâteau de l'ananas
GOUTERS						
E Boisson Madeleine	S Boisson Donut's	E Boisson Biscuit coco	S Boisson Croissant	F Cookies	F Boisson Marbré	E Boisson Palmiers
DINERS						
F Tortilla espagnole	FS Poisson du marché	FS Salade niçoise	F Gratin d'œufs durs sauce aurore	FS Quiche à l'oignons	FS Poisson sauce crustacés	F Pâtes à la viande Gratinées et petits légumes
F Salade verte	E Pâtes 3 couleurs		F Pommes de terre vapeur	F Salade verte	FS Duo de purées (patate douce - brocoli)	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Yaourt aux fruits mixés	E Compote de fruits	F Crème dessert au café	FS Soupe de fruits	F Flan caramel	E Pêche au sirop	F Yaourt aromatisé

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.