

MENUS

DU 7 JANVIER AU 8 FEVRIER 2019



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

7 AU 11 JANVIER

SEMAINE DU

14 AU 18 JANVIER

SEMAINE DU

21 AU 25 JANVIER

SEMAINE DU
28 JANVIER AU
1^{ER} FEVRIER

SEMAINE DU

4 AU 8 FEVRIER

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Potage légumes
Aiguillettes de poulet
aux poivrons doux
Semoule - Piperade
Galette des Rois

Coquillettes Bolognaise
Gruyère râpé
Saint Paulin
Fruit de saison

Betteraves rouges en dés
Filet de poulet sauce chasseur
Torsades
Liégeois vanille

Macédoine rémoulade
Filet de colin meunière
Sauce armoricaine
Riz - Ratatouille
Fruit de saison

Quiche Lorraine
Médaille de porc
à l'estragon
Lentilles - Carottes
Fromage blanc sucré

Jambon blanc
Pommes sautées
Kiri
Yaourt nature sucré

Pâté de campagne
Pavé de colin
Sauce aux petits légumes
Riz
Tarte normande

Potage carottes
Pavé de poisson gratiné
au fromage
Riz - Epinards à la béchamel
Fruit de saison

Pâtes Carbonara
Gruyère râpé
Rondelé
Velouté fruit

MENU SAVOYARD

Salade Savoyarde (salade,
lard, oignons, fromage)
Tartiflette
Moelleux aux pommes

Carottes rémoulade
Lasagnes gratinées
Liégeois chocolat

Potage tomates
Rôti de porc aux épices
Gratin de chou-fleur
et pommes de terre
Compote pommes coings

MENU REGIONAL

Carbonade flamande
Pommes sautées
Mimolette
Compote de pommes - Biscuits

Potage poireaux
Couscous boulettes
d'agneau
Semoule - Légumes
Ananas au sirop

Potage légumes
Cordon bleu - Ketchup
Pommes sautées
Fruit de saison

Pizza royale
Filet de hoki
à la fondue de poireaux
Riz
Fruit de saison

Sauté de bœuf à la hongroise
Semoule - Carottes braisées
Emmental
Velouté aux fruits

Salade mélangée
Hachis Parmentier
Eclair chocolat

CHANDELEUR

Rôti de dinde sauce Tex Mex
Potatoes - Haricots verts
Edam
Crêpe au sucre

Pané de colin sauce tartare
Semoule
Courgettes à la tomate
Gruyère
Mousse au chocolat

Bonnes

Vacances

