















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	 Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)			 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit suisse sucré Gâteau marbré cacao		Confiture Pain	Fruit de saison Lait nature



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



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

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024




MIDI
PIERREFONDS

DUPONT
RESTAURATION



















Pierrefonds

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)  Falafel quinoa sauce Tomate		 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage					Camembert
Dessert	Crème dessert pistache	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Gaufre Liégeoise
Goûter	Biscuit des Flandres Purée de pomme	Yaourt aromatisé Gâteau cacao amandes		Madeleine Lait nature	Fruit de saison Yaourt à boire

 HVE
 Végétarien
 AOP
 MSC
 Recette du chef
 Contient du porc
 CE2
 VBF
 Local

 Bio
 Issue de Label Rouge
 Saveur en Or

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				 Tomate au persil (BIO)	
Plat	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes		 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit			  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)		Flan pâtissier	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit suisse aux fruits Carré fourré pommes		Fruit de saison Yaourt à boire	Confiture Pain



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF



Label Rouge



AOP



Contient du porc



Local

















Saveur en Or


















Global G.A.P.

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				Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale   Gratin dauphinois  Carotte vichy  Carré fromage fondu		 Mafé de légumes Riz	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes  Colin pané sauce duglérée
Fromage	 Cantal	Buchette de chèvre			
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante		 Fruit de saison	Eclair au chocolat
Goûter	Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner Pain		Beurre Pain	Fruit de saison Yaourt à boire

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	MENU 100% BIO			
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)		Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Tomme (BIO)		Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Gâteau cacao amandes		Confiture Pain	Galette pépites de chocolat Lait aromatisé chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				📍 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Choux de Bruxelles braisés (BIO)  📍 Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 📍 Pâtes aux 2 saumons crévés  📍 Fromage râpé (BIO)		 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO) Piperade  🟢 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 🟢 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	 Pont l'Evêque			
Dessert	Yaourt aromatisé	 📍 Fruit de saison		 📍 Cake aux pépites de chocolat	 📍 Fruit de saison
Goûter	Purée pomme cassis Biscuit fourré vanille	Gaufre flash Fromage blanc aromatisé		Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner Pain

SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON  Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	ORANGE		VERT  Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)  Falafel quinoa sauce forestière	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage		Mimolette			Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	 Fruit de saison (BIO)		 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
Goûter	Gâteau pompon Fruit de saison	Yaourt aromatisé Madeleine marbrée		Confiture Pain	Spécialité pomme coing Moelleux au citron



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



Pâtisserie du chef



Local
















Saveur en Or

















Global G.A.P.



VPF

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate		 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)		  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)				 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison		Beignet à l'abricot		Pêche au sirop
Goûter	Petit suisse aux fruits Barre pâtisnière		Fruit de saison Lait nature		Beurre Pain

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée			 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette		
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)		 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)  Cheese végétarien		
Fromage	St Morêt				
Dessert	Semoule au lait		 Yaourt brassé banane (BIO)		
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres		Pâte à tartiner Pain		

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate		 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)			
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Madelon		Yaourt aromatisé Carré fourré abricots	Confiture Pain



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Recette du chef



VBF

Issue de Label
Rouge

AOP



Contient du porc



Pâtisserie du chef



Local



Saveur en Or



Global G.A.P.



VPF