

DUPONT RESTAURATION **Menu**

S1	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	🇨🇦 vendredi 14 mars 2025 🇨🇦
Entrées	Salade de blé	Carottes râpées au jus de citron	Rosette et condiments	Salade verte
	Salade de maïs	Salade de chou fleur cru	Œuf sauce cocktail	Soupe de pois cassés
Plat du jour	Omelette	Lasagnes à la bolognaise <small>label</small>	Filet de colin à l'aneth	Rôti de dinde au sirop d'érable <small>label</small>
substitution		Lasagnes végétariennes		Filet de merlu au sirop d'érable
Garnitures	Epinards	Salade verte	Poêlée de légumes	Carottes
	Riz		Torti	Purée de pommes de terre
Fromage	Cantal	Brie	Edam	Cheddar
Laitage	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Pudding chômeur

Menu				
S2	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Entrées	Salade de pommes de terre	Salade verte et olives	Salade d'endives et dés de fromage	Betteraves à la pomme
	Salade de blé	Céleri rémoulade	Carottes râpées au citron vert	Macédoine mayonnaise
Plat du jour	Gratin de fruits de mer	Pilon de poulet pané aux corn flakes <small>label</small>	Pot au feu	Lentilles à la marocaines
substitution		Poisson façon bordelaise maison	filet de lieu	
Garnitures	Semoule	Penne	Pommes de terre vapeur	Riz
	Haricots verts	Chou braisé	Légumes pot au feu	Duo navets et carottes
Fromage	Camembert	Gouda	Saint Paulin	Fromage de chèvre
Laitage	Fromage blanc au miel	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Dessert/ Fruits**	Fruits de saison	Poire au caramel	Flan pâtissier	Fruits de saison

Menu				
S3	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Entrées	Salade de haricots beurre 	Duo de choux	feuilleté au fromage	Radis beurre 
	Velouté de légumes 	Salade verte et oignons crispy 	feuilleté au jambon fromage	Pomelos 
Plat du jour	Nuggets de légumineuse et sauce blanche maison 	Fricassée de porc aux herbes 	Blanquette de veau	Colin sauce tomate 
substitution		Filet de lieu aux herbes 	Omelette 	
Garnitures	Riz	Haricots rouges aux oignons	Torti	Purée de pommes de terre
	Fondue d'épinards	Carottes persillées 	Chou fleur béchamel	Poêlée de légumes
Fromage	Edam	Brie de Meaux 	Tomme grise	Emmental
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits mixés
Dessert/ Fruits	Fruits de saison 	Gâteau aux pépites de chocolat 	Fruits de saison 	Crème vanille 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

DUPONT RESTAURATION		Menu			
S4	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025	
Entrées	Salade verte et échalote	Salade de betteraves	Houmous et son toast	Coleslaw	
	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade de lentilles	Salade verte et maïs	
Plat du jour	Poulet rôti ketchup maison	Curry de pois chiches	Filet de lieu au citron	Daube de bœuf	
substitution	Nuggets de légumineuses			Omelette	
Garnitures	Coquillettes	Riz	Semoule	Polenta	
	Compotée de chou rouge	Purée de carottes	Haricots verts aux oignons	Choux de Bruxelles	
Fromage	Tomme blanche	Camembert	Gouda	Mimolette	
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc vanille	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc au miel	
Dessert/ Fruits	Gâteau d'anniversaire	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Crème chocolat	

Joyeux Anniversaire!
aux enfants nés en mars



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

DUPONT RESTAURATION		Menu			
S5	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025	
Entrées	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Guacamole et tortilla	Terrine de légumes maison	
	Salade de chou fleur cuit	Radis	Duo de salade verte	Salade de haricots verts	
Plat du jour	Mijoté de porc sauce tomate <small>label</small>	Merlu à l'aneth <small>Pêcheur</small>	Chili con carne et sin carne 	Hachis Parmentier à la bolognaise végétarienne (lentilles) 	
substitution	Gratin de fruits de mer				
Garnitures	Boulgour	Farfalles			
	Petits pois au jus	Fenouil braisé	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	
Fromage	Emmental	Brie	Edam	Fromage de chèvre	
Laitage	Fromage blanc au coulis	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt aux fruits mixés	
Dessert/ Fruits	Fruits de saison 	Tarte Bourdaloue 	Flan mexicain 	Fruits de saison 	



DUPONT RESTAURATION		Menu			
S6	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025	
Entrées	Salade de pâtes	Salade de brocolis	Pomelos 	Radis beurre	
	Taboulé	Betteraves persillées	Carottes râpées	Salade verte et croûtons	
Plat du jour	Sauté de bœuf aux olives	Pizza reine 	Filet de colin citron 	Couscous végétarien 	
substitution	Omelette	Pizza 3 fromages			
Garnitures	Lentilles au jus  		Pommes de terre au four	Semoule	
	Carottes persillées	Salade verte  	Haricots beurre	Légumes couscous	
Fromage	Camembert	Gouda	Emmental	Saint Paulin	
Laitage	Fromage blanc vanille  	Yaourt aux fruits mixés  	Yaourt nature  	Fromage blanc nature 	
Dessert/ Fruits	Fruits de saison 	Compote de poire	Mousse chocolat 	Gâteau d'anniversaire 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Joyeux
Anniversaire!
aux enfants nés en avril