

SEMAINE DU 13-05-2024 AU 19-05-2024

MIDI
MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée



ALLEMAGNE

ESPAGNE


ITALIE



BELGIQUE

Plat

 Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

Paëlla aux Poissons sans
fruits de mer

 Pizza au fromage
Salade iceberg


  Carbonnade de boeuf
(BIO)
Potatoes

Fromage

 Edam (BIO)

Vache picon

Dessert

 Fruit du jour



 Crème dessert vanille (BIO)

Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise

 HVE
 Local
 Saveur en Or

 Bio
 Végétarien

 Contient du porc
 VBF

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




Plat




Fromage

Dessert


REPAS CAMEROUNAIS

 Concombre (BIO)
vinaigrette

 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème
Petits pois à l'étuvée carottes
  Pommes boulangères


  Omelette nature (BIO)
 Haricot vert
Pâtes


 Cantal

 Fruit du jour




Emincé de poulet sauce
saveur vanille coco
Riz
Haricot rouge




Petit suisse aux fruits




 Fruit du jour

 Fromage blanc au
spéculoos

 HVE
 Végétarien
 MSC

 Bio
 VBF
 Recette du chef

 Contient du porc
 Saveur en Or
 AOP

 Local
 CE2
 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

 Melon (BIO)

Plat

Boulettes de boeuf sauce
provençale
Ratatouille de légumes
Blé


 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Carotte vichy



Fromage



 Saint Nectaire

Dessert

Liégeois chocolat



 Fruit du jour


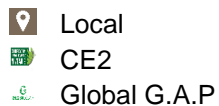
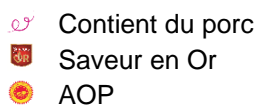
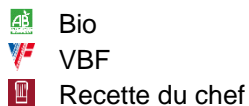
  Coleslaw (carotte BIO,
chou blanc BIO, mayonnaise)

  Gratin de pâtes aux
lardons*
Fromage râpé

 cake citron maison

Crêpe au fromage

  Parmentier végétarien
(BIO)

 Fruit du jour


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



 Céleri (BIO) rémoulade


Plat

 Escalope de Poulet Label
sauce brune
 Semoule (BIO)
Légumes tajines



 Gratin de pommes de
terre et tomate à la
mozzarella

 Sausisse de Strasbourg* et
son jus
Lingot blanc à la tomate
 Pomme vapeur (BIO)


 Cocardie tricolore
(salade, tomate, concombre)



Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Coulommiers

 Pont l'Evêque
Dessert  Fruit du jour

Riz au lait

 Fruit du jour


 Fromage blanc (BIO)
façon straciatella

 HVE

 Bio

 Contient du
porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 CE2

 MSC

 Recette du chef

 AOP

 Global G.A.P

 Label rouge

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 Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)


Plat   Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Haricot vert
  Pommes boulangères

Fromage  Cantal




Dessert  Yaourt nature sucré (BIO)

 Egréné de boeuf à la bolognaise
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)


 Cantal


 Spécialité pomme pêche

Tomate vinaigrette xeres

  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz (BIO)

Eclair au chocolat


 Poêlée de colin doré au beurre
Courgettes braisées
Pommes de terre sautées

 Gouda (BIO)

Fruit du jour

 HVE

 Bio

 Contient du porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 CE2

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 Label rouge

 VPF

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




 Pastèque (BIO)


 Carottes râpées au citron


 Betterave vinaigrette

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous

 Sauté de boeuf sauce
brune
 Flageolets verts
 Pommes vapeurs

Beignets de calamar sauce
tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé


Fromage

  Maroilles

Dessert

Gélifié saveur vanille


Brownies

 Fruit du jour

Compote de fruits

 HVE

 Bio

 Contient du
porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 CE2

 MSC

 Recette du chef

 AOP

 Global G.A.P

 Label rouge

 VPF

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   Céleri (BIO) au fromage blanc


Plat  Croustillant au fromage sauce normande
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre Anglaise


Fromage

Dessert  Fruit du jour


  Sauté de porc* à la provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Saint Nectaire



 Fromage blanc aux pralines roses

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites

 Emmental (BIO)

 Fruit du jour


Salade verte et dès de mimolette

 Poisson meunière sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

Flan pâtissier

 HVE

 Bio

 Contient du porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 CE2

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 Label rouge

 VPF

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


 Carottes râpées à l'orange



Plat

Cordon bleu (volaille)

 Haricot vert

 Coeur de blé


 Fricassée de poisson blanc
sauce citron

  Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)

Fromage

 Cantal


Dessert

 Fruit du jour

Crème dessert pistache

REPAS FROID


 Pastèque (BIO)

  Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture
froide)
 Fromage blanc au daim


PIQUE-NIQUE AU POULET

 HVE

 Bio

 Contient du
porc

 Local

 Végétarien

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

 VBF

 Saveur en Or

 CE2

 MSC

 Recette du chef

*Présence de porc

 AOP

 Global G.A.P

 Label rouge

 VPF