

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI  
VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carotte (locale) et céleri  
(BIO) râpés vinaigrette

Pizza au fromage

Plat

Galette de quinoa sauce  
tomate  
 Pâtes

Carbonnade de boeuf  
Pommes de terre sautées  
 Fricassé de colin sauce  
nantua

Sauté de poulet rôti sauce  
brune

Brocolis au beurre  
Semoule

Boulettes au soja tomate et  
basilic sauce provençale

Jambon blanc\*  
 Pomme vapeur (BIO)

Carottes

Omelette

Colin d'Alaska pané  
Sauce crème

Haricot vert

Riz Pilaf avec oignons

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Emmental

Petit suisse sucré

Dessert Fruit de saison

Crêpe sucrée

Yaourt nature sucré

Flan saveur chocolat

Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	HVE
VBF	Saveur en Or	MSC	Contient du porc
VPF	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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-03-2026 AU 15-03-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI


Entrée Macédoine mayonnaise



 Carottes râpées


Crêpe au fromage

Plat Emincé de volaille sauce napolitaine  
Ratatouille de légumes  
Semoule

 Hachis parmentier  
Salade iceberg  
 Parmentier végétarien

 Galette panée pois légumes sauce curry  
Poêlée de Potiron et Pommes de terre

Pavé au veau haché sauce poivrade  
 Pommes de terre rissolées  
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème



Knack volaille et son jus  
Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  
 Roulé végétal et son jus

Fromage

Tartare ail et fines herbes


Gouda

Dessert  Fruit de saison












  Yaourt aromatisé Cerise  
Bio local

Spécialité pomme fraise

Crème dessert vanille

 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI




VENDREDI




Entrée


 Betterave vinaigrette

Tarte aux fromages



Plat

 Rôti de porc\* sauce  
provençale  
 Brocolis  
Pommes de terre persillées  
 Samoussa aux légumes et  
son jus

  Lasagne de boeuf (BIO)  
 Lasagne de légumes

Nuggets de poulet plein filet  
Ketchup (dosette)  
Riz aux petits légumes  
 Nuggets végétal

Pavé au saumon haché  
sauce beurre blanc  
Purée de pomme de terre

  Tartiflette végétarienne  
(pomme de terre, fromage à  
tartiflette, oignons)  
Salade iceberg


Fromage Recette Madame Loïk

Vache qui rit


Petit suisse aux fruits

Dessert Cookie Pépite chocolat noir













 Fruit de saison

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

Liégeois chocolat

 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 CE2	 Global G.A.P	 Recette du chef

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

\*Présence de porc

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-03-2026 AU 29-03-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI




VENDREDI



Entrée


Concombre vinaigrette

Plat

 Boulettes de boeuf sauce  
au ras el hanout  
Légumes couscous  
Semoule  
 Boulettes végétales tomate  
mozzarella sauce au ras el  
hanout

 Galette de blé et oignons  
 Haricot vert ail et fines  
herbes  
 Coeur de blé

 Saucisse\* fumée sauce  
oignons  
Flageolets verts fins aux  
carottes  
 Roulé végétal et son jus

Rôti de dinde sauce poulette  
Pommes Vapeur  
 Emincé de pois blé sauce  
curry

Paëlla aux Poissons



Fromage Vache picon

  Camembert Bio Le lillois

Buchette lait de mélange

Tomme blanche

Dessert

  Yaourt aromatisé myrtille  
Bio local













  Fruit de saison

Gaufre de Bruxelles

Crème dessert chocolat

  Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 CE2	 Global G.A.P	 Recette du chef

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 bulgare	Tarte aux fromages
Plat	Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule	Waterzooï de poisson Carottes Pâtes	Emincé de volaille sauce normande Purée de pomme de terre Galette panée pois légumes sauce curry	Sauté de boeuf bourguignon Pommes de terre sautées Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Côte de porc* sauce moutarde Pommes vapeurs Lentilles aux oignons Galette ratatouille sauce provençale
Fromage	Petit suisse aux fruits	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert		
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé Abricot Bio local	Fruit de saison	Cake au yaourt	Compote pomme passion

**LÉGENDE**

Local	Bio	Végétarien	HVE	VBF
Saveur en Or	MSC	Contient du porc	VPF	CE2
Global G.A.P	Recette du chef	Pâtisserie du chef		

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



# Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)


 Carottes râpées (BIO) vinaigrette


 Pâté\* de campagne  
Roulade de surimi mayonnaise



Plat



 Omelette  
Sauce napolitaine  
Macaronis  
Brocolis au beurre

 Gratin de crozet aux lardons\*

 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

 Colin d'Alaska pané  
Sauce crème


 Epinards hachés cuisinés  
 Riz (BIO) pilaf

 Saucisse de Strasbourg\* et son jus  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
Pâtes  
 Roulé végétal et son jus

Fromage

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

Crème dessert vanille

Donut au chocolat

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 HVE	 VBF
 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc	 VPF	 CE2
 Global G.A.P.	 Recette du chef	 Pâtisserie du chef	 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Oeufs durs mayonnaise



Crêpe au fromage

 Concombre sauce aux fines herbes

**PIQUE-NIQUE**


Plat  Parmentier végétarien


Blanquette de volaille sauce crème

  Rôti de porc\* sauce à l'oignon


Emincé de volaille sauce colombo


Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)


 Carotte vichy  
Potatoes

 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Riz

 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Fromage

Cantafrais

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Purée pomme pêche

Beignet à la pomme

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 HVE	 VBF
 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc	 VPF	 CE2
 Global G.A.P	 Recette du chef	 Pâtisserie du chef	 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



**LUNDI**                      **MARDI**                      **MERCREDI**                      **JEUDI**                      **VENREDI**

Entrée	Chou-fleur sauce cocktail				<b>PIQUE-NIQUE</b>
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Tajine de poulet aux légumes Légumes couscous Semoule Tajine de légumes	Colin d'Alaska pané Sauce nantua Brocolis au beurre Riz	Boeuf Bourguignon Pommes de terre persillées Carotte vichy Galette ratatouille sauce milanaise	
Fromage		Saint Paulin	Recette Madame Loïk	Petit suisse aux fruits	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	

**LÉGENDE**

Local	Bio	Végétarien	HVE	VBF
Saveur en Or	MSC	Contient du porc	VPF	CE2
Global G.A.P	Recette du chef	Pâtisserie du chef	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

