

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée  Betterave vinaigrette


 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Pizza au fromage


Plat   Jambon blanc\*  
Pâtes  
 Galette panée pois légumes sauce curry

Paupiette de veau sauce oignons  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz  
 Beaufilet de colin sauce crème

Nuggets de poulet  
Ketchup (dosette)  
Potatoes  
 Nuggets végétal

 Egréné végétal + sauce tomate  
Pâtes

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt nature sucré

Liégeois chocolat

 Fruit de saison

## LÉGENDE



CE2



Saveur en Or



MSC



Global G.A.P.



VPF



Bio



Contient du porc



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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI




VENDREDI




Entrée



Tomate vinaigrette

 Concombre (BIO) sauce  
crème

Plat

 Braisé de porc\* au romarin  
 Pommes vapeurs  
Poêlée de légumes ail et persil  
 Blanquette de poisson sauce  
à l'ancienne

 Boulette panée de blé façon  
thaï sauce crème  
Courgettes crémees  
  Pâtes

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


Beignets de calamar  
Purée de pomme de terre  
Sauce tartare


Fromage Petit suisse aux fruits

Coulommiers

Dessert  Fruit de saison (BIO)


 Purée pomme pêche




 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre



 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 CE2  
 VPF  
 Local

 Global G.A.P  
 Végétarien  
 HVE

 Contient du porc  
 MSC  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 Bio

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 (BIO)  
 vinaigrette

 Pastèque


Crêpe au fromage

Plat  Omelette  
 Sauce tomate  
 Riz à la basquaise


 Fricassé de colin sauce  
 herbes  
 Haricots beurre  
 Pâtes

Pavé au veau haché sauce curry  
 Gratin de brocolis et  
 pomme de terre  
 Emincé de pois blé sauce  
 curry

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

 Fruit de saison

**LÉGENDE**

-  CE2
-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  HVE
-  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  |  | Macédoine mayonnaise  | Concombre sauce crème  | Tarte aux fromages   |   |
| Plat    | <ul style="list-style-type: none"> <li> Carbonara* (lardons*)</li> <li> Torsade (BIO)</li> <li> Egréné végétal + sauce tomate</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Rôti de porc* sauce dijonnaise</li> <li>  Purée crécy (pommes de terre, carottes)</li> <li> Samoussa aux légumes sauce au romarin</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Boulettes de boeuf sauce provençale</li> <li>Riz</li> <li> Brocolis</li> <li> Pavé au saumon haché sauce crème</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Knack volaille et son jus</li> <li>Salade de Pommes de Terre et Haricots verts aux échalotes</li> <li> Colin d'Alaska pané</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu (volaille)</li> <li>Sauce tomate</li> <li> Pomme vapeur (BIO)</li> <li> Petits pois</li> <li> Palet végétarien à l'italienne sauce provençale</li> </ul> |
| Fromage | Cantal   |   |  |  | Mimolette   |
| Dessert | Crème dessert vanille  | Fruit de saison   | Spécialité pomme banane  | Fruit de saison (BIO)  | Cookie Pépite chocolat noir   |

**LÉGENDE**

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

**VENDREDI**

|         |  |   |   |   |
|---------|--|---|---|---|
| Entrée  | Chou blanc sauce curry et raisins secs |   | Salade aux croûtons                               | Méli mélo de carottes râpées vinaigrette                                    |
| Plat    | Waterzooï de poisson<br>Pâtes          | Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale<br>Légumes couscous<br>Semoule | Pavé de hoki sauce crème<br>Riz (BIO)<br>Carottes | Braisé de Boeuf sauce tortue<br>Blé<br>Piperade<br>Oeufs durs sauce blanche |
| Fromage |  | Petit moulé ail et fines herbes   |   |   |
| Dessert | Fruit de saison (BIO)                  | Brownies  | Yaourt aromatisé framboise (BIO)                  | Fruit de saison   |

**LÉGENDE**

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

**VENDREDI**

|         |   |  |  |   |  |
|---------|---|--|--|---|--|
| Entrée  | Salade de concombres, maïs et tomates                                 |  | Salade mimosa  | Salade de pâtes aux petits légumes  | Macédoine mayonnaise   |
| Plat    | Saucisse de Strasbourg* et son jus<br>Riz<br>Roulé végétal et son jus | Rôti de dinde sauce suprême<br>Pâtes<br>Omelette | Sauté de porc* sauce milanaise<br>Ratatouille de légumes<br>Pommes rissolées<br>Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise | Boeuf Bourguignon<br>Duo de carotte et pomme de terre<br>Emincé de pois blé sauce curry | Poisson meunière sauce crème<br>Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)<br>Semoule (BIO) |
| Fromage |   | Saint Nectaire                                   |  |   |  |
| Dessert | Yaourt aromatisé  | Fruit de saison (BIO)                            | Flan saveur chocolat   | Fruit de saison   | Cake   |

**LÉGENDE**

- CE2
- Global G.A.P
- Contient du porc
- Saveur en Or
- V.P.F.
- Végétarien
- MSC
- Bio
- Local
- H.V.E.
- Recette du chef
- V.B.F.
- A.O.P.
- 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 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée



 Pâté\* de campagne  
Roulade de surimi mayonnaise


 Melon


 Pastèque


Plat

 Colombo de poulet  
Purée de pomme de terre  
 Boulettes au soja tomate et  
basilic sauce au raz el hanout

 Rôti de boeuf sauce poivrade  
Pâtes  
Aubergines grillées  
 Waterzooï de poisson

Aiguillette de poulet sauce  
paprika  
légumes à la provençale  
Blé  
 Galette ratatouille sauce  
milanaise

 Raviolis aux légumes  
Salade iceberg


 Colin pané sauce crème  
Riz aux petits légumes

Fromage

Petit suisse aux fruits


Mimolette

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

## LÉGENDE



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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Entrée




 Taboulé



 Méli mélo de carottes râpées  
vinaigrette



Tomate vinaigrette



Plat

 Axoa de boeuf  
 Torsade (BIO)  
 Egréné végétal + sauce  
tomate


Aiguillette de volaille sauce  
suprême  
 Pommes vapeurs  
 Haricots verts  
 Pavé de hoki sauce  
hollandaise

 Emincé de porc\* sauce  
oignons  
Riz  
 Galette panée pois légumes  
sauce forestière


cuisse de poulet roti aux herbes  
de Provence  
 Gratin de brocolis et  
pomme de terre  
 Emincé de pois blé sauce  
tomate


 Omelette  
 Pommes de terre rissolées


Fromage Saint Paulin

 Petit suisse (BIO) + sucre

Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme pêche

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

## LÉGENDE

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
|  CE2             |  Global G.A.P |  Contient du porc |  Saveur en Or       |  VPF |
|  Végétarien      |  MSC          |  Bio              |  Local              |  HVE |
|  Recette du chef |  VBF          |  AOP              |  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 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



Entrée Concombre vinaigrette



 Salade bulgare


**MENU PLAISIR DE FIN  
D'ANNEE**




Pizza au fromage

Plat Emincé de poulet sauce  
basquaise  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Galette de quinoa au soja  
sauce basquaise

 Fricassée de poisson sauce  
brestoise  
 Pommes vapeurs  
Chou fleur au beurre

 Hachis parmentier  
 Parmentier végétarien  
(égréné végétal, purée, brunoise  
légumes)

 Nuggets végétal  
Sauce tomate  
Pâtes

 Braisé de porc\* au romarin  
 Pommes vapeurs  
Chevriers verts à la tomate  
 Galette ratatouille sauce  
provençale


Fromage

Tomme blanche

Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

Donut au chocolat

 Fruit de saison

## LÉGENDE

 CE2  Global G.A.P  Contient du porc  Saveur en Or  VPF  
 Végétarien  MSC  Bio  Local  HVE  
 Recette du chef  VBF  AOP  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 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

VENETTE



DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée



Tomate au persil




Macédoine mayonnaise




 Concombre (BIO) sauce ciboulette



**REPAS FROID**




Plat

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

Cordon bleu (volaille)  
 Pommes vapeurs  
 Epinards hachés cuisinés  
 Samoussa aux légumes et son jus

 Carbonara\* (lardons\*)  
Pâtes  
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise



Sauté de poulet rôti sauce poulette  
 Riz (BIO) pilaf  
 Pavé au saumon haché sauce crème

 Rôti de porc\* froid  
Sauce tartare  
 Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Oeufs durs mayonnaise

Fromage Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Dessert  Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé cerise (BIO)

Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Brownies

## LÉGENDE



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

\*Présence de porc