CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS HIVER - SEMAINE 1



	LUNDI	16/11	MARDI	17-NOV	MERCREDI	18-NOV	JEUDI	19-NOV	VENDREDI	20-NOV
SALAD'BAR	HOT DOG		COLESLAW		HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE	AB	CÉLERI RÉMOULADE		POTAGE DE LÉGUMES	
	SALADE ET MAÏS		ENDIVES AUX POMMES	AB	TERRINE DE LÉGUMES		SALADE ET CROÛTONS	AB	POIREAUX VINAIGRETTE	
	DUO DE CRUDITÉS		STICKS DE MOZZARELLA		POTAGE DE SAISON		FEUILLETÉ HOT DOG	LOCAL	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	
PLAT DU JOUR	HACHIS PARMENTIER		FILET DE POISSON SAUCE CIBOULETTE		ESCALOPE DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE		JAMBON BRAISÉ		BŒUF AUX ÉPICES MEXICAINES	
	PARMENTIER DE POISSON		BOULETTE DE BLÉ TOMATE BASILIC SAUCE NAPOLITAINE		CROUSTI FROMAGE	VEGE	POISSON BORDELAISE		FILET DE POISSON SAUCE AUX ÉPICES	
ACCOMPAGNEMENTS	SALADE COMPOSÉE	LOCAL	SEMOULE	AB	POMMES DE TERRE SAUTÉES		HARICOTS BLANCS		FARFALLES	AB
			JULIENNE DE LÉGUMES		PETITS POIS		CAROTTES RÔTIES		RATATOUILLE	
FROMAGE	BRIE				PETITS SUISSE				CANTAL	
DESSERT	COMPOTE POMME POIRE	AB	ILE FLOTTANTE		SALADE DE FRUITS		RIZ AU LAIT	LOCAL	COUPELLE DE RAISIN	AB

AB PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VEGE RECETTE VÉGÉTARIENNE

LOCAL PRODUIT LOCAL



DUPONT RESTAURATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS HIVER - SEMAINE 2

SEMAINE EUROPÉENNE, RÉDUISONS NOS DÉCHETS !



	LUNDI	23/11	MARDI	24-NOV	MERCREDI	25-NOV	JEUDI	26-NOV	VENDREDI	27-NOV
SALAD'BAR	CAROTTES RÂPÉES	AB	SURIMI À LA MAYONNAISE		VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	local	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE	AB	SALADE FROMAGÈRE ANTI GASPI	
	SALADE COMPOSÉE		MOUSSE DE FOIE		CŒUR DE PALMIER À LA VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES		POMELOS AU SUCRE	
	DUO DE CHOUX		OIGNON RINGS		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	AB	CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉS À LA VINAIGRETTE	local
PLAT DU JOUR	EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE		SAUTÉ DE BŒUF À LA NAPOLITAINE		PIZZA		FILET DE POISSON CHAPELURES AUX HERBES		BOULETTE DE BLÉ FAÇON THAI SAUCE AIGRE DOUCE	
	FILET DE POISSON SAUCE CITRON		CARBONARA DE POISSON		PIZZA TOMATE FROMAGE	végétarien	PANÉ DE SARAZIN ET LENTILLES AUX POIREAUX	végétarien	FILET DE POISSON SAUCE AIGRE DOUCE	
ACCOMPAGNEMENTS	DUO DE PURÉE		COQUILLETTES	AB	SALADE	AB	POMMES CAMPAGNARDE		RIZ SAUTÉ	AB
	(POMME DE TERRE ET POTIRON)		POIVONS ROTIS				EPINARDS À LA CRÈME		POÊLÉE CHINOISE	
FROMAGE	EDAM				CAMEMBERT				YAOURT AROMATISÉ	
DESSERT	CRUMBLE AUX FRUITS	local	FRUIT DE SAISON	local	MOUSSE CHOCOLAT		LIEGEOIS		FROMAGE BLANC AU MIEL	local

AB PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

végétarien RECETTE VÉGÉTARIENNE

local PRODUIT LOCAL







DUPONT RESTAURATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS HIVER - SEMAINE 3

	LUNDI	30/11	MARDI	1-DEC	MERCREDI	2-DEC	JEUDI	3-DEC	VENDREDI	4-DEC
SALAD'BAR	POTAGE DE SAISON		DUO DE CAROTTE ET CHOU A LA VINAIGRETTE		TABOULÉ		SALADE COMPOSÉE		MACÉDOINE DE LÉGUMES	
	TERRINE DE LEGUMES		SALADE DE CROÛTONS		SALADE DE PÂTES		CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES		POTAGE DE LÉGUMES	
	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTTE		DIPS DE LÉGUMES SAUCE AU FROMAGE FRAIS		WRAP AU THON		RADIS NOIR RÂPÉ À LA VINAIGRETTE		CŒUR D'ARTICHAUT À LA VINAIGRETTE	
PLAT DU JOUR	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHASSEUR		LASAGNES DE LÉGUMES		PALETTE À LA PROVENÇALE		PALERON BRAISÉ SAUCE ECHALOTE		FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE	
	BROCHETTE DE POISSON SAUCE TARTARE		PANÉ DE BLÉ FROMAGE EPINARDS		CROUSTI FROMAGE		FILET DE POISSON SAUCE CIBOULETTE		ROTI DE PORC À L'ESTRAGON	
ACCOMPAGNEMENTS	POMME DE TERRE		SALADE		FLAGEOLETS		FRITES		RIZ PILAF	
	PETITS POIS		POELEE DE CHAMPIGNONS		HARICOTS BEURRE		COURGE RÔTIE		BROCOLIS	
FROMAGE	DELICE DE CHEVRE				TARTARE				SAINT PAULIN	
DESSERT	SALADE D'AGRUMES		GATEAU AUX POMMES		FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS MIXÉS		ANANAS FRAIS	

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

PRODUIT LOCAL

DUPONT RESTAURATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS HIVER - SEMAINE 4

	LUNDI	7/12	MARDI	8-DEC	MERCREDI	9-DEC	JEUDI	10-DEC	VENDREDI	11-DEC
SALAD'BAR	CÉLERI RÉMOULADE		BETTERAVES VINAIGRETTE	AB	ENDIVES AUX POMMES	AB	FEUILLETÉ VIANDE		POTAGE DE SAISON	
	CHAMPIGNONS CRU SAUCE YAOURT		SALADE EXOTIQUE (HARICOTS MUNGO, CAROTTE, POIVRONS, PETITS POIS, MAIS)		DUO DE CRUDITÉS		PANIER EMMENTAL		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
	SALADE DE CHOU CHINOIS		POTAGE DE LÉGUMES FRAIS		SALADE D'AGRUMES		OIGNONS RINGS		POIREAUX VINAIGRETTE	
PLAT DU JOUR	COUSCOUS VÉGÉ		FILET DE POISSON SAUCE AUX HERBES		POULET AU CURRY		POISSON BORDELAISE		ASSIETTE DE CHARCUTERIE	
	FILET DE POISSON SAUCE AUX ÉPICES DOUCES		MIJOTÉ DE HARICOTS BLANCS AU POTIRON		FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC		OMELETTE		BOULETTE DE BLÉ TOMATE BASILIC SAUCE TOMATE	
ACCOMPAGNEMENTS	SEMOULE	AB	GRATIN DAUPHINOIS		RIZ LONG	AB	FUSILLI		POMME DE TERRE GRATINÉE À LA RACLETTE	
	LÉGUMES COUSCOUS		POELEE DE POTIRON		CHOU ROMANESCO		CAROTTES VICHY		CRUDITÉS	
FROMAGE	CARRÉ DE L'EST				CARRÉ FRAIS				CHANTAILLOU	
DESSERT	ILE FLOTTANTE		SALADE DE FRUITS		LIEGEOIS		FRUITS DE SAISON		FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	

AB PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

PRODUIT LOCAL

DUPONT RESTAURATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS HIVER - SEMAINE 5

	LUNDI	14/12	MARDI	15-DEC	MERCREDI	16-DEC	JEUDI	17-DEC	VENDREDI	18-DEC
SALAD'BAR	MAÏS EN SALADE		CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE		SALADE CHINOISE		POTAGE DE LÉGUMES		PATÉ RICHELIEU	
	POTAGE DE SAISON		CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE		CŒUR DE PALMIER À LA VINAIGRETTE		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		ŒUF MIMOSA	
	FOND D'ARTICHAUT À LA VINAIGRETTE		SALADE LORETTE		TERRINE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		RILLETTES DE POISSON	
PLAT DU JOUR	SAUCISSE AUX HERBES		FILET DE POISSON SAUCE AURORE		SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS		CROQUE MONSIEUR GRATINÉ A LA BÉHAMEL		RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE ET MIEL	
	SAUCISSE VÉGÉ		QUENELLES SAUCE AURORE		POISSON MEUNIÈRE		CROQUE FROMAGE GRATINÉ À LA BECHAMEL		FILET DE SAUMON SAUCE MOUTARDE ET MIEL	
ACCOMPAGNEMENTS	PURÉE		RIZ		NOUILLES		SALADE		POM'PINS FORESTINES	
	EPINARDS À LA CRÈME		FONDUE DE POIREAUX		LÉGUMES SAUTÉS				HARICOTS VERTS	
FROMAGE	VACHE PICON				YAOURT AROMATISÉ				PONT L'ÉVEQUE	
DESSERT	BANANE SAUCE CHOCOLAT		CRÈME DESSERT VANILLE		CLÉMENTINES		COMPOTE		BUCHE DE NOËL	

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

PRODUIT LOCAL

DUPONT RESTAURATION