

## **Lundi**

## **Mardi**

## **Mercredi**

## **Jeudi**

## **Vendredi**

Entrée  Coleslaw (BIO)

  Saucisson à l'ail\* et cornichon

 Céleri rémoulade (BIO)

  Cocarde tricolore

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat  Emincé de volaille sauce normande (BIO)

 Pâtes aux deux saumons crévés

 Rôti de boeuf sauce ketchup

 Omelette nature sauce basquaise

 Saucisse de Strasbourg et son jus

 Pommes boulangères

Fromage râpé

  Gratin de chou-fleur et pomme de terre

 Riz (BIO)

Courgettes ail et persil

 Purée de pomme de terre (BIO)

Saucisse de volaille et son jus

 Petits pois à la française

Fromage Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Cantadou

Buchette de chèvre

  Maroilles

Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

 Poire

 Compote de pomme

 Flan saveur vanille

 Pomme

### LÉGENDE

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Recette du chef |  Bio              |  CE2   |  Végétarien |
|  MSC             |  AOP              |  Local |  HVE        |
|  VBF             |  Contient du porc |   |  |

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

\*Présence de porc

SEMAINE DU 19-09-2022 AU 25-09-2022

MIDI  
CHANTILLY



DUPONT  
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

|         |                                     |   |   |  |  |
|---------|-------------------------------------|---|---|--|--|
| Entrée  | Melon                               | Salade de coeurs de palmier au surimi                       | Concombre sauce ciboulette  | Quiche au fromage  | Tomate vinaigrette xeres                   |
| Plat    | Chili végétarien (BIO)<br>Riz (BIO) | Daube de boeuf à la provençale<br>Semoule (BIO)<br>Piperade | Pavé au veau haché sauce forestière<br>Poêlée de champignons<br>Pâtes (BIO) | Beignets de calamar<br>Sauce béarnaise<br>Haricot vert au beurre | Wings de poulet label et son jus<br>Frites |
| Fromage | Saint Paulin                        | Tomme blanche   | Petit suisse aux fruits   | Cantal   | Petit cotentin aux herbes                  |
| Dessert | Crème dessert praliné               | Pastèque  | Madelons pépites de chocolat  | Pêche (BIO)  | Yaourt brassé fraise (BIO)                 |

## LÉGENDE

|                 |                  |             |            |
|-----------------|------------------|-------------|------------|
| Recette du chef | Bio              | CE2         | Végétarien |
| MSC             | AOP              | Local       | HVE        |
| VBF             | Contient du porc | 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  | Pâté campagne cornichon*<br>Galantine de volaille et cornichon | Panais rémoulade   | Chou-fleur à la flamande   | Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)                              | Salade gourmande de boulgour aux petits légumes                                   |
| Plat    | Blanquette de veau à l'ancienne<br>Carottes vichy<br>Riz (BIO) | Jambon blanc*<br>Fromage râpé<br>Pâtes (BIO)<br>Jambon dinde | Aiguillette de poulet sauce paprika<br>Pommes rissolées<br>Crumble de légumes provençale | Falafels (BIO) sauce au ras el hanout<br>Légumes tajines et pois chiches | Pépites de colin dorées aux 3 céréales<br>Sauce tartare<br>Beignets de chou-fleur |
| Fromage | Vache qui rit (BIO)  | Coulommiers  | Tomme (BIO)  | Yaourt nature sucré  | Chaource  |
| Dessert | Prunes   | Liégeois vanille   | Cocktail de fruits   | Eclair au chocolat   | Raisins   |

**LÉGENDE**

|                 |                  |             |            |
|-----------------|------------------|-------------|------------|
| Recette du chef | Bio              | CE2         | Végétarien |
| MSC             | AOP              | Local       | HVE        |
| VBF             | Contient du porc | 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       | Endives aux dès de mimolette   | Betterave vinaigrette   | Tomate au persil (BIO)   | Salade mexicaine  | Champignons sauce crème ciboulette               |
| Plat         | Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)<br>Fromage râpé<br>Pâtes | Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette<br>Gratin dauphinois<br>Poêlée de courgette (BIO) | Sauté de porc* sauce brune<br>Pommes de terre persillées<br>Petits pois à l'oignon<br>Sauté de dinde sauce brune | Boulettes au veau jus aux 4 épices<br>Brocolis au beurre<br>Riz (BIO) | Carbonnade de Boeuf<br>Pommes de terre rissolées |
| Fromage Brie |  | Comté   | Petit cotentin ail et fines herbes   | Gouda   | Edam   |
| Dessert      | Compote de pomme   | Kiwi  | Fromage blanc au daim  | Banane  | Yaourt aromatisé (BIO)                           |

## LÉGENDE

|                 |                  |             |            |
|-----------------|------------------|-------------|------------|
| Recette du chef | Bio              | CE2         | Végétarien |
| MSC             | AOP              | Local       | HVE        |
| VBF             | Contient du porc | 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

|         | ITALIE  | FRANCE   | ESPAGNE  | LES ANTILLES  | ANGLETERRE  |
|---------|---|--|--|---|---|
| Entrée  | Velouté tomates   | Pâté forestier* et cornichons<br>Terrine de poisson sauce cocktail | Concombre à la crème (BIO)                             | Accras de morue   | Coleslaw (BIO)  |
| Plat    | Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine<br>Parmesan râpé<br>Tortis | Boeuf bourguignon VBF<br>Pommes vapeurs<br>Carotte vichy           | Tortilla oignon pommes de terre<br>Piperade de Légumes | Rougail de saucisses*<br>Riz (BIO)<br>Rougail de volaille | Poisson façon fish and chips<br>Sauce tartare<br>Frites |
| Fromage | Gorgonzola  | Camembert  | Tomme (BIO)  | Petit suisse fruit (BIO)                                  | Cheddar   |
| Dessert | Raisins   | Tarte aux pommes   | Beignet à l'abricot                                    | Ananas frais  | Crème dessert saveur pistache                           |

LÉGENDE

|                 |                  |             |            |
|-----------------|------------------|-------------|------------|
| Recette du chef | Bio              | CE2         | Végétarien |
| MSC             | AOP              | Local       | HVE        |
| VBF             | Contient du porc | 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

|         | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---------|--|---|--|--|---|
| Entrée  |  Céleri rémoulade (BIO)   |  Taboulé   | Potage Légumes   | Salade aux croûtons  |   Carottes râpées   |
| Plat    |   Rôti de Porc* Label<br>sauce charcutière<br>Carottes vichy<br> Flageolets verts<br>Rôti de dinde sauce<br>charcutière | Cordon bleu (volaille)<br> Haricot vert au beurre  |  Sauté de boeuf sauce au<br>romarin<br> Purée de potiron |  Tortellini au saumon<br>Fromage râpé |   Curry de pois<br>chiches à la pulpe de<br>tomate (BIO)<br> Riz (BIO)<br> Brocolis |
| Fromage | Chantailou   |   Maroilles |  Vache qui rit (BIO)   | Coulommiers  | Tomme des Pyrénées  |
| Dessert |   Fromage blanc (BIO) +<br>copeaux de chocolat   |  Poire   | Pêche au sirop   | Banane   |  Flan saveur caramel   |

## LÉGENDE

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Recette du chef |  Bio              |  CE2         |  Végétarien |
|  MSC             |  AOP              |  Local       |  HVE        |
|  VBF             |  Contient du porc |  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

|         | Lundi   | Mardi  | Mercredi               | Jeudi   | Vendredi   |
|---------|---|--|------------------------|---|--|
| Entrée  | Potage Poireaux                                       | Pâté foie cornichons*<br>Roulade de volaille et cornichon                    | Coleslaw               | Concombre à la menthe   | Salade de pommes de terre                                  |
| Plat    | Filet de poulet sauce aux herbes<br>Gratin dauphinois | Sauté de veau sauce au cumin<br>Riz (BIO)<br>Poêlée de champignons persillés | Lasagne de boeuf (BIO) | Croq pané de blé fromage<br>Ratatouille de légumes<br>Semoule (BIO) | Filet de merlu sauce hollandaise<br>Beignets de chou-fleur |
| Fromage | Chanteneige   | Fripons  | Emmental               | Vache picon   | Cantal   |
| Dessert | Yaourt brassé fraise (BIO)                            | Ananas frais   | Liégeois chocolat      | Gâteau marbré cacao   | Orange (BIO)   |

### LÉGENDE

|                 |                  |             |            |
|-----------------|------------------|-------------|------------|
| Recette du chef | Bio              | CE2         | Végétarien |
| MSC             | AOP              | Local       | HVE        |
| VBF             | Contient du porc | 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 **HALLOWEEN**  
Carottes jaunes râpées  
vinaigrette



 Betterave vinaigrette

Potage Potiron

Salade iceberg vinaigrette

Plat  Parmentier végétarien  
(BIO)



 Estouffade de boeuf aux  
petits légumes à la  
provençale  
 Haricot vert  
 Pommes boulangères

 Waterzooï de poisson  
 Epinards hachés à la  
crème  
 Riz (BIO)

 Cheese burger  
Frites

Fromage St Morêt



 Saint Nectaire

Brie

 Gouda (BIO)

Dessert  Cake maison à l'orange

 Pomme (BIO)

 Fromage blanc et coulis  
de fruits jaune et sucre

Cocktail de fruits

## LÉGENDE

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Recette du chef |  Bio              |  CE2         |  Végétarien |
|  MSC             |  AOP              |  Local       |  HVE        |
|  VBF             |  Contient du porc |  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 rémoulade   |  Potage du jour (BIO)  |  Carottes râpées persillées   | Macédoine mayonnaise   |
| Plat    |  Pavé de colin sauce brestoise<br>Fondue de poireaux<br>Riz |  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) |  Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)<br> Pâtes (BIO)<br>Piperade |  Braisé de boeuf et son jus<br> Petits pois carottes |
| Fromage | Petit cotentin ail et fines herbes   | Petit suisse sucré  | Coulommiers   |  Pont l'Evêque  |
| Dessert |  Yaourt nature sucré (BIO)                                  | Ananas frais  | Spécialité pomme abricot  | Banane   |

## LÉGENDE

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Recette du chef |  Bio              |  CE2         |  Végétarien |
|  MSC             |  AOP              |  Local       |  HVE        |
|  VBF             |  Contient du porc |  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