MENUS

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018



DUPONT RESTAURATION

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE	Macédoine rémoulade Fricassée de porc à la tomate Pâtes papillons – Fromage râpé Fromage blanc	Poulet mariné PdT au beurre Carottes Vichy Gruyère Tarte chocolat	Potage aux légumes Carbonade flamande Frites Fruit de saison	Hoki pané sauce tomate Riz - Ratatouille Camembert Velouté Fruix
SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE	Betteraves à l'échalote Torsades à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Potage tomates Pavé de lieu à la crème d'oseille PdT - Fondue de poireaux Mousse chocolat	Taboulé oriental Filet de poulet aux champignons Petits pois – PdT fondantes Fromage blanc aromatisé	Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé - Brunoise de légumes Rondelé nature Compote de pommes
SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE	Haricots verts vinaigrette Colombo de volaille Riz pilaf – Carottes persillées Fruit de saison	Velouté aux 7 légumes Jambon blanc Frites Mayonnaise Fruit de saison	**MENU VEGETARIEN** Salade de lentilles Nugget's au fromage sauce basilic Torsades – Emmental râpé Moelleux pommes caramel	Filet de colin pané sauce tomate Semoule - Ratatouille Six de Savoie Yaourt nature sucré
SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE	Macédoine rémoulade Carbonade flamande PdT sautées Carottes braisées Fruit de saison	Aiguillette de poulet à la crème Riz aux champignons Edam Crème vanille	Salade liégeoise Farfalles à la Carbonara Fromage râpé Tarte aux pommes	Potage carottes Colin gratiné PdT au beurre - Fondue de poireaux Compote de poires
SEMAINE DU 3 AU 7 DECEMBRE	Carottes vinaigrette Coquillettes Bolognaise Gruyère râpé Fruit de saison	Pavé de lieu sauce hollandaise Pommes de terre - Piperade Vache qui Rit Eclair au chocolat	Potage de légumes Sauté de bœuf PdT noisettes Poêlée de légumes Yaourt nature sucré	Emincé de porc aux poivrons Riz créole - Carottes braisées Samos Liégeois vanille
SEMAINE DU 10 AU 14 DECEMBRE	Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de veau sauce brune Cœurs de blé Fruit de saison	Potage à la tomate Jambon supérieur - Ketchup Frites Compote de pommes	Tartiflette Salade Carré Frais Entremets chocolat	Terrine de campagne Filet de poisson sauce citron Riz à l'espagnole Yaourt aromatisé
SEMAINE DU 17 AU 21 DECEMBRE	Macédoine rémoulade Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons Petits pois carottes Fruit de saison	Potage aux poireaux Colin meunière sauce citron PdT - Ratatouille Fromage blanc aux fruits	**REPAS DE NOËL** Roulé de surimi sauce cocktail Emincé de volaille sauce forestière PdT rôties – Carottes braisées Bûche de Noël Chocolat de Noël	Hachis Parmentier Salade Vache qui Rit Mousse au chocolat



