


# Menu de la semaine du 12 au 16 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>A LA MONTAGNE</b>					
Entrée	jambon de pays	céleri remoulade bio	oeuf dur mayonnaise maison	velouté aux potimarron	crêpe au fromage
Plat	TARTIFLETTE	omelette gratinée	lasagne bolognaise VBF	nugget's de volaille	saumon
		haricots verts purée complète	salade verte HVE	carottes rôties coquillettes BIO	champignons tagliatelles fraîches
Laitage	tomme grise	Pont l'Evêque AOP	camembert	Yaourt aromatisé	cantal AOP
Dessert	fromage blanc myrtilles	banane BIO	crème dessert	<i>Galette des Rois</i>	poire LOCAL
Goûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel	crêpe sucré yaourt aux fruits

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien



produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local


























agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du 19 au 23 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	quiche lorraine 	velouté potiron 	macédoine de légumes 	friand fromage 	potage de légumes 
Plat	boulettes de boeuf dés de carottes  tagliatelles bio 	pizza  complète salade verte 	croissant au jambon fromage  salade verte HVE 	omelette  petits légumes purée complète 	dos de merlu sauce béarnaise  mixte de choux riz BIO 
Laitage	cantal AOP 	fromage frais	camembert 	yaourt bio sucré 	fromage frais
Dessert	orange 	éclair chocolat 	kiwis 	banane BIO 	grillé aux pommes 
Goûter	Pain au chocolat yaourt velouté	compote pain chocolat	yaourt à boire biscuit sablé	pain/nutella liégeois vanille	brioche compote

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien



produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local

























agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du 26 au 30 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	velouté de courge 	betterave vinaigrette 	céleri BIO rémoulade 	oeuf dur mayonnaise	carottes râpées BIO 
Plat	haché de veau  poêlée forestière farfalles BIO 	lasagne de saumon  salade verte HVE 	croque monsieur complet   	rôti de boeuf VBF  haricots verts frites fraîches 	dos de colin façon meunière  petits légumes riz BIO 
Laitage	gouda bio 	cantal AOP 	yaourt velouté	yaourt aromatisé 	gouda
Dessert	kiwi 	éclair chocolat 	banane BIO 	ananas frais	crêpe sucré 
Goûter	Pain confiture pomme	barre bretonne Fruit	gauffre compote poire HVE	chaucolat chaud céréale	pain au lait confiture clémentine

## Profils alimentaires



# Menu de la semaine du 02 au 06 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>MENU</b>	
Entrée	potage de légumes HVE	pâté de foie de volaille cornichon	carottes citronné BIO au raisins secs	Radis Beurre	Œuf mayonnaise
Plat	aiguillette de poulet champignons macaronis BIO	brandade de poissons (saumon-colin) salade mixte	cannelonni gratinés salade verte HVE	Croziflette (Végé) salade	pané au fromage carottes petits pois
Laitage	emmental	yaourt aromatisé	saint nectaire	Petit suisse sucré	yaourt BIO vanille
Dessert	banane bio	clémentine	beignet au chocolat	Ile flottante	orange
Goûter	pain/fromage velouté fruit	pain au chocolat crème dessert vanille	banane biscuit	croissant compote de fruits	pain céréale confiture liégeois chocolat

## Profils alimentaires



# Menu de la semaine du 09 au 13 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>MENU</b>			
Entrée	potage de légumes HVE	Concombre à la crème	oeuf dur mayonnaise maison	velouté aux potimarron	betterave vinaigrette
Plat	rougail de saucisses lentilles	Gratin de macaronis (végé)	lasagne bolognaise VBF salade verte HVE	nugget's de volaille carottes rôties coquillettes BIO	saumon champignons tagliatelles fraîches
Laitage	yaourt bio vanille	Petit suisse nature	camembert	Yaourt aromatisé	cantal AOP
Dessert	ananas noix de coco	Banane chocolat	crème dessert	brownies maison	poire LOCAL
Goûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel	crêpe sucré yaourt aux fruits

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien



produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION