

Menu de la semaine du 29 AU 03 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	radis roses beurre 	concombre fromage frais	tomate grappe vinaigre balsamique 	carottes râpées 	melon
Plat	Gratin végété  coquillettes BIO 	dos de merlu sauce béarnaise  champignons Riz bio 	croque monsieur complet maison  salade mixte galette de pomme de terre	cappelletti aux fromages  champignons	boulettes d'agneau aux épices  légumes tajine semoule couscous BIO 
Laitage	cantal AOP 	mimolette 	yaourt aromatisé 	camembert 	yaourt bio sucré 
Dessert	Raisin 	poire 	glace	crêpe sucré 	prune 
Goûter	banane bio yaourt velouté	crème dessert chocolat gaufre liégeoise	yaourt à boire pain au lait	compote pain au lait barre chocolat	pain céréale confiture crème dessert

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 06 AU 10 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Espagne				
Entrée	rosette et cornichon	betterave vinaigrette	tomate grappe sauce césar	salade catalane	céleri rémoulade
Plat	poulet haricots verts frites	pané au fromage petits pois carottes	spaghettis bolognaise salade verte HVE	paele chorizo doux -pilon de poulet riz paela	sauté de dinde carottes jaunes tortis
Laitage	Yaourt nature sucré	yaourt vanille	emmental	Petit suisse sucré	brie
Dessert	Salade de fruits	raisin	poire	quesada pasiega(gâteaux) chocolat	mousse au chocolat
Goûter	pain au chocolat banane	barre bretonne crème dessert	brioche compote poire HVE	pain en tranche fromage tartiner poire	Banane - Lait biscuit Petit beurre

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
RESTAURANT

Semaine du goût

Menu de la semaine du 13 au 17 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	A la découverte du CHOCOLAT				
Entrée	taboulé aux raisins 	crêpe au fromage 	carottes citronné BIO au raisins secs 	tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat	pilon de poulet  haricots verts  pommes risolées 	filet de colin sauce béarnaise  brocolis PdTerre 	raviolis frais salade verte 	Hachi végété  champignons purée complète 	émincé de boeuf VBF -  haricots beurre frites fraîches 
Laitage	chèvre 	petit suisse sucré	cantal AOP 	fromage frais aromatisé	pont lèveque 
Dessert	mousse au deux chocolat	Fruits au chocolat 	beignet au chocolat	banane au chocolat coco 	Salade de fruits -copeau chocolat 
	gauffre crème dessert	croissant au beurre yaourt BIO	Fromage blanc CHOCO CHOCOLAT	Gateau au yaourt compote de fruits	pain céréale confiture FRUITS

Profils alimentaires

recette réalisée par le Chef

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 03 au 07 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - MENU	Vendredi
Entrée	saucisson à l'ail cornichon	betterave mimosa	carottes râpées aux agrumes		céleri rémoulade
Plat	haché de veau galette de pomme de terre légumes	tagliatelles au saumon champignons	croissant au jambon maison salade verte HVE		Risotto chorizo doux champignons
Laitage	cantal AOP	Pont l'Evêque AOP	chèvre		yaourt BIO nature
Dessert	orange	ananas frais	crème dessert vanille		grillé aux pommes
Goûter	compote de fruits gaufre liégeoise	barquette choco Compote	pain beurre compote poire HVE		crêpe sucré crème dessert vanille

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 10 au 14 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	salade verte aux croutons ail 	FERIE	oeuf dur mayonnaise maison 	friand au fromage 	potage aux légumes HVE 
Plat	steack haché  haricots beurre  pommes noisettes 	ARMISTICE  14-18 11 novembre	pizza complète  salade mixte 	dos de merlu citronné  poêlée de poivrons riz BIO 	omelette aux fromages  ratatouille  purée
Laitage	fromage frais aromatisé		yaourt BIO vanille 	mimolette 	pont lévêque AOP 
Dessert	poire 	0	crêpe sucré 	éclair au chocolat 	ananas frais
Goûter	crème dessert biscuit	0 0	clémentine pain barre de chocolat	banane BIO Pain au lait confiture	barre bretonne yaourt vanille

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 17 au 21 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	EN BRETAGNE				
Entrée	céleri rémoulade	carottes râpées	betteraves vinaigrette	velouté chou fleur	crêpe au fromage
Plat	pilon de poulet rôti frais compoté oignon poivrons tortis BIO	hachis végétarien champignons émincés purée complète	lasagne bolognaise VBF salade verte HVE	galette saucisse	rôti de boeuf VBF haricots verts frites fraîches
Laitage	chèvre	yaourt aromatisé	petit suisse aromatisé	fromage frais	yaourt BIO sucré
Dessert	clémentine	ananas frais	Tarte aux fruits	gateau breton & jus de pomme	orange
Goûter	Pain beurre barre chocolat compote	Céréales Pétales chocolat Yaourt velouté nature	Biscuit banane BIO	Petit sablé kiwi	pain au chocolat Compote à la fraise

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 24 au 28 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	velouté potiron 	crêpe au fromage 	pâté de foie	Œuf dur mayonnaise maison 	velouté choux pomme de terre 
Plat	boulettes d'agneau  semoule couscous BIO  légumes tajine	émincé de boeuf  légumes tajine  haricots beurre 	pané au fromage  petits pois carottes	aiguillette de dinde à la crème  tortis BIO 	dos de colin aux olives  riz BIO 
Laitage	gouda BIO 	yaourt sucré BIO 	coulommier 	cantal AOP 	fromage frais sucré
Dessert	crème dessert chocolat	poire 	clémentine 	Eclair au chocolat 	banane BIO 
Goûter	pain fromage Compote fraise	Biscuit yaourt aromatisé	barre bretonne liégeois	brioche FRUITS	laitage Pain confiture

Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



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 01 au 05 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	saucisson à l'ail	potage de légumes	carottes râpées BIO	betteraves balsamique	MENU 
Plat	dos de merlu au fenouil riz BIO poireaux confits	pilon poulet/merguez légumes couscous	croque monsieur maison salade verte HVE	rôti de boeuf VBF frites fraîche duo de haricots	
Laitage	yaourt aromatisé	mimolette	camembert	yaourt vanille BIO	
Dessert	orange	clémentine	crêpe sucré	éclair chocolat	
Goûter	Pain nutella compote abricot	petit beurre Crème dessert chocolat	barre bretonne kiwis	muffins maison yaourt aux fruits	Pain confiture liégeois vanille

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