

Menu de la semaine du

08 au 12 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	DIRECTION l'Italie				
Entrée	quiche lorraine	jambon italien	macédoine de légumes	friand fromage	potage de légumes
Plat	boulettes de boeuf dés de carottes tagliatelles bio	pizza regina 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	panacotta fruits rouges	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

Menu de la semaine du

15 au 19 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	velouté de courge 	betterave vinaigrette 	céleri BIO rémoulade 		carottes râpés BIO 
Plat	 haché de veau  poêlée forestière  farfalles BIO	 croutillant au fromage  petits pois carottes	 croque monsieur  salade verte HVE	MENUS DE NOËL	 dos de colin façon  meunière  petits légumes  riz BIO
Laitage	gouda bio 	cantal AOP 	yaourt velouté	0	gouda
Dessert	kiwi 	éclair chocolat 	banane BIO 	0	crêpe sucré
Goûter	 Pain confiture pomme  Profils alimentaires	 barre bretonne liègeois 	 gaufre compote poire HVE	 chocolat chaud/céréales 	 pain au lait clémentine

oeuf de poule élevé en plein air
pomme

produit français

produit Egalim

plat végétarien

produit local

agriculture biologique

produit de la mer durable

produit surgelé

produit de saison

produit local

agriculture biologique

 FRANQUEVILLE
SAINT-PIERRE

 DUPONT
RESTAURATION

Menu de la semaine du

05 au 09 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	potage de légumes HVE	pâté de foie de volaille cornichon	carottes citronnée BIO au raisins secs 	0	Œuf mayonnaise 
Plat	aiguillette de poulet champignons macaronis BIO	brandade de poissons (saumon-colin) salade mixte	cannelonni gratinés salade verte HVE	MENNUS CME Végétarien	pané au fromage carottes petits pois
Laitage	yaourt BIO sucré 	yaourt aromatisé 	saint nectaire	0	yaourt BIO vanille 
Dessert	clémentine		beignet au chocolat	0	orange 
Goûter	pain/fromage velouté fruit	pain au chocolat yaourt BIO	banane biscuit	croissant compote de fruits	pain céréale confiture liégeois chocolat

Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



produit Egalim



produit de saison



produit local



agriculture biologique



oeuf de poule élevé en plein air



produit surgelé



produit de saison



produit de la mer durable

 FRANQUEVILLE
SAINT-PIERRE

 DUPONT
RESTAURATION

Menu de la semaine du

12 au 16 janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

A LA MONTAGNE

Entrée	jambon de pays	céleri remoulade bio	oeuf dur mayonnaise maison	velouté aux potimarron
Plat	TARTIFLETTE	omelette gratinée haricots verts purée complète	lasagne bolognaise VBF salade verte HVE	nugget's de volaille carottes rôties coquillettes BIO
Laitage	tomme grise	Pont l'Evêque AOP	camembert	Yaourt aromatisé
Dessert	fromage blanc myrtilles	banane BIO	crème dessert	brownies maison
Goûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel
		mentaires		crêpe sucré yaourt aux fruits

recette réalisée par le Chef

label rouge

plat végétarien

oeuf de poule élevé en plein air

produit français

produit Egalim

produit de la mer durable

produit surgelé

produit de saison

produit local

agriculture biologique

FRANQUEVILLE
SAINT-PIERRE

DUPONT
RESTAURATION