


























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






FRANQUEVILLE
SAINT-PIERRE

DUPONT
RESTAURATION
















Menu de la semaine du

15 au 19 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	velouté de courge 	betterave vinaigre 	céleri BIO rémoulade 		carottes râpées BIO 
Plat	 haché de veau poêlée forestière  farfalles BIO 	croustillant au fromage  petits pois carottes	croque monsieur  salade verte HVE  	MENUS DE NOEL	 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
Gouter	Pain confiture pomme 	barre bretonne liégeois 	gauffre compote poire HVE	chocolat chaud/céréales 0	pain au lait clémentine

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 citronné 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 	<i>Galette des Rois</i> 	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

Profus alimentaires



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	crêpe au fromage
Plat	TARTIFLETTE	omelette gratinée	lasagne bolognaise VBF	nugget's de volaille	saumon
Laitage	tomme grise	Pont l'Evêque AOP	camembert	Yaourt aromatisé	cantal AOP
Dessert	fromage blanc myrtilles	banane BIO	crème dessert	brownies maison	poire LOCAL
Gôûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel	crêpe sucré yaourt aux fruits



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