

Menu de la semaine du 02 juin au 06 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU BRETON	Vendredi
Entrée	carottes râpées BIO au citron	melon	tomate grappe sauce César	crêpe au fromage	pastèque
Plat	boulettes d'agneau aux olives légumes tajines semoule couscous BIO	pané au fromage petits pois carottes	spaghettis bolognaise salade verte HVE	filet de colin sauce bretonne Gratin de chou felur-brocolis PdTerre	sauté de dinde LABEL carottes jaunes pommes risolées
Laitage	pont lèveque	yaourt BIO vanille	yaourt velouté	Fromage blanc caramel beurre salé	emmental
Dessert	nectarine jaune	abricot	banane BIO	Gateau breton	glace
Goûter	pain au chocolat banane	barre bretonne crème dessert	brioche compote poire HVE	pain fromage tartiner pêche jaune	mousse au chocolat biscuit

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 09 juin au 13 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		concombre vinaigrette	carottes citronné BIO au raisins secs 	melon	radis roses beurre
Plat	férié	colin pané façon meunière  courgettes sautées duo de riz aux épices	raviolis frais salade verte HVE	égrainé de soja aux aubergines confites farfalles BIO 	rôti de boeuf VBF  haricots verts frites fraîches
Laitage		yaourt velouté fruit	 cantal AOP	fromage frais aromatisé	yaourt BIO vanille 
Dessert		abricot	beignet au chocolat 	nectarine blanche	fraises au sucre
Goûter		chausson au pomme yaourt BIO 	Fromage blanc biscuit	croissant compote de fruits	pain céréale confiture liégeois chocolat

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



Menu de la semaine du 16 juin au 20 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - MENU	Vendredi
Entrée	saucisson à l'ail cornichon	taboulé maison	carottes râpées aux agrumes	Tomates vinaigrette	melon
Plat	haché de veau galette de pomme de terre légumes	tagliatelles au saumon champignons	croissant au jambon maison salade verte HVE	Coucous royal	Spaghettis bolognaise
Laitage	cantal AOP	Pont l'Evêque AOP	chèvre	Comté	yaourt BIO nature
Dessert	glace	nectarine blanche	beignet au chocolat	Gâteau au chocolat	fraises au sucre
Goûter	compote de fruits gaufre liégeoise	biscuit crème dessert chocolat	pain beurre abricot	barre bretonne banane BIO	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 23 juin au 27 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		concombre au fromage frais 	pastèque	friand au fromage 	radis roses beurre
Plat	SURPRISE	émincé de boeuf VBF  frites	pizza complète  salade mixte	dos de merlu citronné  poêlée de poivrons riz 	omelette aux fromages ratatouille purée
Laitage		gouda BIO 	yaourt BIO vanille 	mimolette	comté AOP 
Dessert		nectarine jaune	crêpe sucré	glace	abricot
Goûter	compote de pomme HVE biscuit	croissant au beurre yaourt velouté	pêche blanche pain barre de chocolat	banane BIO biscuit	barre bretonne Crème dessert chocolat

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 30 juin au 04 juillet



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	oeuf mayonnaise maison	melon	concombres au yaourt BIO 	pastèque	tomate sauce andalouse 
Plat	pilon de poulet rôti  tomate tortis BIO	hachis végétarien  champignons émincés purée complète	lasagne bolognaise  salade verte HVE	dos de merlu aux herbes  dés de carottes riz sauvage	chipolatas/merguez  courgettes frites fraîches
Laitage	chèvre	yaourt aromatisé	petit suisse aromatisé	tomme grise	yaourt BIO sucré 
Dessert	glace 	fraises au sucre	Tartelette  rouges	nectarine jaune	abricot 
Goûter	Pain beurre barre chocolat compote	Biscuit Yaourt velouté	brioche banane BIO	pain/fromage à tartiner abricot	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

