



















# Menu de la semaine du

# 18 au 22 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pamplemousse rose et sucre 	Potage de légumes 	Betteraves 	 Carottes rapées au maïs 	Saucisson sec et cornichons
Plat	Pané fromager  Riz  Brocolis 	Brandade de poisson maison  Salade verte 	Pizza 3 fromages maison Salade verte 	Couscous royal (boulettes et pilons de poulet) Semoule Légumes et pois chiches	Sauté de bœuf sauce au romarin  Pennes  Carottes au jus
Laitage	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Brie	Mimolette	Camembert 
Dessert	Banane 	Liégeois chocolat	Brownie et crème anglaise maison 	Gâteau au yaourt pépites de chocolat 	 Poire
Gôûter	Pain beurre chocolat Compote abricot	Yaourt velouté fruit Pain aux raisins	Pain au chocolat Banane <b>+ laitages et fruits du déjeuner</b>	Compote de pomme Quatre Quart	Pain confiture 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

25 au 29 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Paté de campagne 	Salade de maïs et cœurs de palmiers	Sardine à l'huile 	Carottes râpées  vinaigrette raisins secs	Radis beurre 
Plat	Saucisse fraîche  Blé Carottes 	Dahl de duo de lentilles au lait de coco Riz 	Roulé d'omelette au fromage et aux lardons  Pommes de terre  Salade verte 	Dos de colin à la provençale  Macaroni  Ratatouille 	Sauté de dinde sauce forestière  Purée de céleri 
Laitage	Emmental	Yaourt nature	Camembert 	Edam	Yaourt à la vanille 
Dessert	Ananas frais	Salade de fruits frais 	Banane au coulis de chocolat 	Poire 	Compote de pommes
Gôûter	Yaourt BIO sucré Barre bretonne	Pain barre de chocolat Crème dessert vanille	Compote de poire Pain aux raisins <b>+ laitages et fruits du déjeuner</b>	Fromage blanc sucré Chaussons aux pommes	Pain kiri Clémentine

## 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

# 01 au 05 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>MENU de pâques</b> Asperges mimosa 	Carottes râpées 	Taboulé 	Betterave vinaigrette
Plat	<b>FERIE</b>	Boulettes d'agneau sauce au thym  Pommes de terre rôties Petits pois	Nuggets de volaille  Frites fraîches Salade verte 	Filet de lieu sauce créole  Riz Champignons	Oeufs brouillés  Coquillettes Petits légumes 
Laitage		Mimolette	Fromage frais	Chèvre	Yaourt à la vanille
Dessert		Ile flottante	Orange en quartier	Banane bio au chocolat 	Grillée aux pommes 
Gôûter		Compote de fruits Pain Nutella	Chausson aux pommes Yaourt sucré <b>+ laitages et fruits du déjeuner</b>	2 petits suisses aux fruits Quatre quarts	Compote pomme abricot Pain kiri

## 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

# 08 au 12 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage 	Salade verte aux croutons à l'emmental 	Concombre vinaigrette 	Menu  Carottes râpées 	Pamplemousse rose et sucre 
Plat	Jambon braisé sauce tomate  Pennes 	Ratin de pâtes, brocolis et mozzarella	Pilon de poulet  Pommes de terre aux oignons Tomates rôties aux herbes	Rôti de bœuf  Frites fraîches Haricots verts 	Fish and chips  Salade verte 
Laitage	Saint Paulin	Cantal AOP 	Yaourt sucré 	Emmental	Camembert 
Dessert	Kiwi	Pommes 	Riz au lait	Brownies pépites de chocolat blanc 	Fromage blanc fruits jaunes
Gôûter	Pain confiture Banane	Compote de fruits Viennoiserie	Pommes en quartier Quatre quarts <b>+ laitages et fruits du déjeuner</b>	Yaourt Pain nutella	Compote pomme abricot Brioche

## 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

# 15 au 19 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette 	Carottes râpées à l'orange 	Taboulé 	Animation Etat-Unis Salade César	Tomates vinaigrette 
Plat	Tartiflette Salade verte  	Spaghetti bolognaise de soja Salade verte 	Risotto de coquille au jambon Poêlée de champignons 	Burger maison (pain bio et local, dinde) Frites fraîches	Marmite de poisson à l'orientale Boulgour et blé Ratatouille  
Laitage		Pont l'évêque 	Petit moulé à l'ail	Cheddar	Brie
Dessert	Fromage blanc ananas frais	Banane	Poire 	Sunday Vanille	Pomme 
Gôûter	Pain beurre chocolat Compote poire	Yaourt velouté fruit Pain aux raisins	Pain au chocolat Compote <b>+ laitages et fruits du déjeuner</b>	Compote de pommes Quatre quarts	Pain confiture 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

6 au 10 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre façon tzatziki 	Courgettes râpées vinaigrette à la menthe et au citron 			
Plat	Dos de colin sauce au beurre   Riz Carottes vichy	Lasagne aux légumes du soleil Salade verte 	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERMÉ</b>
Laitage	Camembert 	Velouté aux fruits			
Dessert	Salade de fruits frais 	Tarte au sucre 			
Gôûter	Pain nutella Compote abricot	Yaourt velouté fruits Viennoiserie	+ laitages et fruits du déjeuner		

## 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

