


















Menu de la semaine du 02 au 06 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de concombre et betterave 	Courgettes rapées sauce cocktail ou moutarde miel 	Pâté de campagne	Taboulé  	Tomate sauce César 
Plat	Saucisse de volaille Carottes Lentilles	Quiche provençale  Haricots beurre	Lasagne bolognaise Salade verte 	Brandade de saumon et colin  Salade verte 	Hamburger maison  Compoté d'oignons et tomates Pommes rissolées 
Laitage	Petit suisse aromatisé	brie 	yaourt bio vanille 	Yaourt nature sucré	Mimolette 
Dessert	Pastèque 	Liégeois chocolat	Crêpe sucré	Nectarine 	Glace 
Goûter	Pain beurre Chocolat/compote abricot	barre bretonne Yaourt velouté fruits	Banane Pain au chocolat	Gateau maison Compote de pommes	Pain confiture Crème dessert chocolat







MENU RENTRÉE SCOLAIRE

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 09 au 13 septembre



	MENU lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Piémontaise	Céleri rémoulade 	Friand fromage 	Tomate mimosa 	Melon 
Plat	Poulet Haricots verts Pomme de terre sauté	Bolognaise de lentilles Spaghettis 	Pilon de poulet rôti Poêlée de poivrons Semoule 	Boulettes de bœuf Haricots verts Frites fraîche	Filet de merlu  Carottes  Riz 
Laitage	Comté 	Yaourt velouté	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Emmental 
Dessert	Eclair chocolat 	Pêche jaune 	Raisins 	Pomme 	Liégeois vanille
Goûter	Pain confiture Banane	Quatre quart compte de poire 	Chausson aux pommes Yaourt à la vanille	Pain au chocolat Crème vanille	Pain et fromage fouettée Banane 

Profils alimentaires

























Menu de la semaine du

16 au 20 septembre



MENU DE L'AUTOMNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage 	Tomate mimosa 	Saucisson à l'ail cornichon	Pastèque 	Salade frisée emmental et croutons 
Plat	Emincé de bœuf 	Dos de colin provençal  	Croque monsieur maison 	Omelette aux fromages 	Jambon braisé forestier
	Poêlée de poivrons	Printanière de légumes	Salade verte 	Brunoise de légumes	Haricot vert
Laitage	Macaronis 			Riz 	Pommes noisette 
	Yaourt sucré 	Mimolette 	Velouté fruits	Petit suisse sucré 	Tomme noire 
Dessert	Nectarine 	Crème vanille	Salade de fruits frais 	Poire	Duo de raisins 
Goûter	Biscuits crème dessert chocolat	Pain nutella Compote à la fraise	Croissant barre de chocolat Fromage blanc	Pain fromage fouetté Banane 	Brioche Compote abricot 

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 au 27 septembre














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la crème 	Melon 	Carottes râpées citron	Tomates vinaigrette 	Céleri rémoulade 
Plat	Hachis parmentier	Pané fromage 	Boulettes d'agneau	Pilon de poulet barbecue	Filet de colin sauce dieppoise  
	Salade verte  Purée	Poêlée champignons Tortis 	Tajine de légumes Semoule 	Poêlée de tomates rôties Frites fraîches	Courgettes confites Farfalles 
Laitage	Yaourt nature sucré 	Livarot 	Yaourt velouté	Yaourt aromatisé	Gouda 
Dessert	Timbale de glace 	Crêpe sucrée 	Salade melon framboise 	Nectarine	Banane 
Goûter	Pain confiture Banane	Pain au chocolat Yaourt nature	Biscuit Liégeois vanille	Pain nutella Crème dessert vanille	Brioche Compote fraise

Profils alimentaires

-  recette réalisée par le Chef
-  label rouge
-  oeufer 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 30 septembre au 04 octobre




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère	Pâté de foie	Tomate sauce César 	Oeuf mimosa 
Plat	Lasagne bolognaise	Emincé de porc au curry 	Raviolis frais	Dos de merlu aux olives  	Boulettes de soja au basilic
	Salade verte 	Carottes Riz 	Salade verte 	Epinards Pommes de terre	Petits légumes Blé 
Laitage	Yaourt vanille 	Vache qui rit	Emmental 	Yaourt nature sucré	Fromage frais
Dessert	Mousse au chocolat	Prunes 	Compote de fruits	Tarte aux pommes 	Banane 
Goûter	Croissant Compote de poire	Pain confiture Yaourt velouté	Quatre quart Abricot	Pain nutella Compote de pommes	Brioche Yaourt aromatisé

Profils alimentaires



Menu de la semaine du 07 au 11 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	MENU Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate vinaigrette 	Taboulé aux fruits secs maison 	Céleri rémoulade 	 Betteraves 	Crêpe au fromage 
Plat	Haché de veau  Poêlée de champignons Gratin dauphinois	Omelette gratinée Poêlée de poivrons Petits pois	Carbonara Spaghettis 	Rôti de bœuf  Ratatouille Frites	Filet de colin façon meunière  Fondue de poireaux Riz au curry 
Laitage	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque 	Yaourt bio sucré 	Mimolette	Emmental 
Dessert	Raisins blancs 	Prunes 	Mousse au chocolat	Brownies pépite de chocolat	Banane 
Goûter	Pain et fromage fouettée Liégeois chocolat	Chausson aux pommes Yaourt aux fruits	Pain Nutella Raisins	Chausson aux pommes Crème vanille	Pain au céréale beurre Compote à la fraise

Profils alimentaires



LA SEMAINE DU GOÛT

Menu de la semaine du

14 au 18 octobre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

DECOUVERTE DU MIEL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pamplemousse sucré	Salade verte aux croustons	Friand fromage	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Plat	Cordon bleu	Gratin de pâtes volaille petits légumes	Saucisse de volaille	Colin pané au citron miel	Quiche au chèvre miel et aux légumes maison
	Brunoise provençale Macaronis 	Macaronis 	Pommes rosties légumes	Haricots beurre Riz 	Salade verte 
Laitage	Fromage frais sucré au miel	Yaourt vanille	Camembert 	Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert	Prunes 	Mousse au chocolat	Brownies maison au miel 	Duo de raisins 	Crème dessert chocolat
Goûter	Brioche Compote fraise	Biscuit Banane	Pain beurre chocolat Crème dessert à la vanille	Gâteau maison Crème vanille	Pain et fromage fouetté Compote de poire

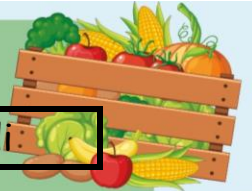
Profils alimentaires

-  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

04 au 08 novembre



Menu de la semaine du

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

MENU

Entrée	Pâté de foie et cornichons	Tarte aux poireaux maroille maison	Carottes râpées aux agrumes	Betteraves mimosa	Céleri vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf provençal	Carbonade flamande	Croque monsieur maison	Tartiflette fromagère	Dos de merlu crème ciboulette
	Haricots verts	PAROLE DE CH'TI DES FRITES! DES FRITES! DES FRITES! DES FRITES! Frites	Galette de pommes de terre	Salade verte	Chou fleur
Dessert	Pennes	Yaourt sucré bio	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Riz
	Camembert	Yaourt sucré bio	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Emmental
Goûter	Clémentine	Banane	Gaufre au miel	Ananas frais	Crêpe sucrée
	Pain beurre chocolat compote abricot	Pain au chocolat Crème dessert chocolat	Banane Gaufre	Gateau maison Compote de pommes	Pain confiture Yaourt velouté 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



Menu de la semaine du



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



PRODUIT LOCAL



Produits alimentaires



FRANQUEVILLE
SAINT-PIERRE

DUPONT
RESTAURATION

Menu de la semaine du



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



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



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



Profil alimentaire



recette réalisée par le Chef

label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit d'été



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



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