

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI

PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Concombre vinaigrette	
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons			Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

MSC  
 Végétarien  
 Issue de Label Rouge

CE2  
 Recette du chef  
 HVE

Bio  
 VBF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI

PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)				<b>BRADERIE DE LILLE</b> Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)		Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque		Yaourt nature sucré	
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit du jour		Fruit du jour	Gaufre Liégeoise

- MSC
- CE2
- Bio
- Végétarien
- Recette du chef
- VBF
- Issue de Label Rouge
- HVE
- AOP
- Local
- Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

SEMAINE DU 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI  
PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Macédoine mayonnaise		Tomate au persil (BIO)	Salade écolière
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes		Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage	Brie				
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)		Flan pâtissier	Fruit du jour

MSC  
 Recette du chef  
 AOP  
 CE2  
 VBF  
 Local

Bio  
 Issue de Label Rouge  
 Saveur en Or  
 Végétarien  
 HVE  
 Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

SEMAINE DU 23-09-2024 AU 29-09-2024

MIDI  
PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Carottes râpées	
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy		Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre			Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour	Ile flottante		Fruit du jour	Eclair au chocolat

MSC  
 Recette du chef  
 AOP  
 CE2  
 VBF  
 Local

Bio  
 Issue de Label Rouge  
 Saveur en Or  
 Végétarien  
 HVE  
 Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc

SEMAINE DU 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI  
PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée



Plat


Fromage


Dessert


**MENU 100% BIO**

Salade verte et maïs  
vinaigrette


  Lasagne de boeuf (BIO)


 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre


 Pané de poisson aux  
céréales


 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Saint Nectaire

 Fruit du jour

 Omelette nature (BIO)



 Semoule (BIO)

 Courgettes braisées (BIO)


 Tomme (BIO)

 Crème dessert vanille (BIO)

 Jambon blanc\*

  Ecrasé de pomme de  
terre  
Jambon dinde

Edam

 Fruit du jour



MSC



VBF



CE2



Issue de Label  
Rouge



Global G.A.P



Bio



HVE



VPF



Végétarien



AOP



Recette du chef



Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



Contient du porc

SEMAINE DU 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI

PONT SAINTE MAXENCE

**DUPONT**  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Chou de bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)		Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit du jour		Cake aux pépites de chocolat	Fruit du jour

- MSC
- VBF
- CE2
- Issue de Label Rouge
- Bio
- HVE
- Saveur en Or
- Global G.A.P
- VPF

- Végétarien
- AOP
- Recette du chef
- Local
- Pâtisserie du chef
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI  
PONT SAINTE MAXENCE

**DUPONT**  
RESTAURATION



**SEMAINE DES COULEURS**

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<b>MARRON</b> Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons	<b>ORANGE</b>		<b>VERT</b> Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b>
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO)	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO)	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry
Fromage		Mimolette			Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour (BIO)		Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

- MSC
- VBF
- CE2
- Issue de Label Rouge
- Global G.A.P
- Bio
- HVE
- Végétarien
- AOP
- Recette du chef
- Local
- Saveur en Or
- VPF
- Contient du porc
- Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.














\*Présence de porc

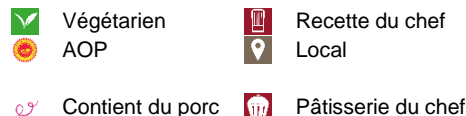
SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI  
PONT SAINTE MAXENCE

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Haricot vert vinaigrette	Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron		 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin
Fromage	Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)			
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc