


LUNDI

Entrée Potage Carotte

Plat  Rôti de Porc*
Sauce dijonnaise
Gratin de pomme de terre et
salsifis
Rôti de dinde

Fromage Brie

Dessert  Pomme (BIO)

MARDI

Macédoine mayonnaise


Blanquette de veau à l'ancienne
Riz
Poêlée de Champignons à la
crème

 Gouda (BIO)

 Flan saveur chocolat

MERCREDI

Salade de mâche aux noix

Escalope de Poulet Sauce
normande
 Haricot vert (BIO)
Pommes de terre sautées

Emmental

Purée Pomme Pêche

JEUDI


Emincé de chou rouge
rémoulade (BIO)


Lasagne de poisson

Fripons

Banane

VENREDI


 Méli mélo de Carottes râpées
vinaigrette

 Couscous végétarien (falafels
sauce tomate)
semoule
Légumes couscous

Edam

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

- | | | |
|--|--|--|
|  Bio |  Contient du porc |  Local |
|  Recette du chef |  Viande Porcine Française |  Végétarien |
|  Viande Bovine Française | | |

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Mortadelle et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage champignon	CUISINE 100% RESPONSABLE Carottes râpées (BIO)	Panais rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce tomate Piperade Coeur de blé	Fricassée de poisson sauce brestoise Epinards hachés à la crème Riz	Rôti de boeuf Sauce poivrade Haricot vert (BIO) Pommes de terre sautées	Bolognaise de lentilles Fromage Rapé Tortis	Mijoté de porc * St Joseph Frites Emincé de volaille sauce crème
Fromage	Emmental (BIO)	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOC	Fraidou
Dessert	Fromage Blanc Nature Sucré	Kiwi (BIO)	Eclair au chocolat	Poire	Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- AOP
- Local
- Viande Bovine Française
- Recette du chef
- Végétarien

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 22-03-2021 AU 28-03-2021

MIDI
CHANTILLY



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Coleslaw (BIO)	Potage Tomates	Haricot vert vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	 Concombre sauce aux fines herbes
Plat	Waterzooï de poisson Sauce julienne de légumes Semoule	Rôti de dinde Sauce moutarde  Gratin de champignons et pommes de terre	  Sauté de porc* sauce brune Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Sauté de dinde sauce brune	 Tarte tomate chèvre	 Braisé de boeuf et son jus Riz à la basquaise
Fromage	Vache picon	 Camembert (BIO)	 Edam (BIO)	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Dessert	Spécialité Pomme Abricot	Liégeois Vanille	Ananas frais	 Pomme (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

-  Contient du porc
-  Bio
-  AOP
-  Local
-  Viande Bovine Française
-  Viande Porcine Française
-  Recette du chef
-  Végétarien

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














LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)	 Carottes râpées (BIO)	 Endives au bleu	Crêpe au fromage
Plat	 Omelette nature  Pâtes (BIO) Haricot vert persillé	 Sauté de boeuf sauce au cumin  Purée de brocolis et pomme de terre	Boulettes de mouton au ras el hanout Duo de légumes tajines et Pommes de terre	 Rôti de Porc* Sauce au miel et romarin Pommes de terre rissolées Rôti de dinde	Pavé au saumon haché Sauce Crème  Petits pois Carottes (BIO)
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes	Fraidou	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Brie
Dessert	 Gaufre Liégeoise	 Poire (BIO)	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	Spécialité Pomme Fraise

LÉGENDE

 Contient du porc	 Local	 Recette du chef
 Bio	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Julienne de betterave cuite Céleri rémoulade

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Concombre à la menthe (BIO)

Oeufs durs mayonnaise (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage Rapé

Brandade de poisson

Sauté de veau printanier
Chevrier verts à la tomate

Pilons de poulet rôti et son jus
 Gratin dauphinois
Poêlée de Légumes ail et fines herbes

Fromage

St Morêt

Mimolette

Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Dessert

Crème dessert vanille (BIO)

Pomme (BIO)

Moka du chef + chocolat Banane

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

Recette du chef
 Végétarien

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Mousse de foie de porc* et cornichons Roulade de volaille et cornichon	Macédoine mayonnaise	Potage légumes verts	Salade Bulgare	Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Carotte vichy	Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule Sauce au curry	Emincé de porc* sauce à la sauge Pâtes (BIO) Batonnière de légumes Emincé de volaille sauce à la sauge	Steak haché de boeuf VBF Ketchup (dosette) Frites	Pavé au thon haché sauce minestrone Gratin de brocolis et pomme de terre
Fromage Fripons		Emmental (BIO)	Petit suisse sucré	Edam	Buchette de chèvre
Dessert	Pomme (BIO)	Spécialité pomme pêche	Orange	Yaourt nature sucré (BIO)	Liégeois Chocolat

LÉGENDE

Contient du porc	Local	Recette du chef
Bio	Viande Bovine Française	Végétarien
AOP	Viande Porcine Française	

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 19-04-2021 AU 25-04-2021

MIDI
CHANTILLY



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade mexicaine	Betterave vinaigrette	Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Panais rémoulade	Taboulé
Plat	Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde	Médaille de boeuf Sauce napolitaine Riz aux petits légumes	Poisson meunière Sauce tartare Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)	Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO)
Fromage	Tomme (BIO)	Brie	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Emmental
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Poire (BIO)	Crème dessert caramel	Miroir Framboise	Kiwi

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- AOP
- Local
- Viande Bovine Française
- Viande Porcine Française
- Recette du chef
- Végétarien

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 26-04-2021 AU 02-05-2021

MIDI
CHANTILLY



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Cervelas* et petits oignons Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées (BIO)	Tarte aux poireaux
Plat	Emincé de veau sauce brune Riz	Paupiette de volaille sauce basquaise Petits pois Carottes	Merguez Sauce ketchup Pommes de terre campagnardes (wedges)	Braisé de boeuf et son jus Poêlée de champignons à la crème Pommes de terre grenaille	Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé (BIO) Salade iceberg
Fromage	Fraidou	St Morêt	Tomme (BIO)	Mimolette	Petit suisse sucré
Dessert	Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré (BIO)	Banane	Liégeois Chocolat	Mille Feuille

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- AOP
- Local
- Viande Bovine Française
- Viande Porcine Française
- Recette du chef
- Végétarien

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












LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Céleri vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche	 Coleslaw (BIO)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Aiguillette de poulet sauce curry Coquillettes	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille	 Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  semoule (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Riz à la basquaise	Pavé au veau haché sauce tomate Frites
Fromage	Buchette de chèvre	 Edam (BIO)	Vache picon	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	 Poire	 Délicatesse aux fruits	 Crème dessert Vanille	Ile flottante	 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Local
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

 Recette du chef
 Végétarien

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Pâté campagne cornichon* Rillettes de thon	Betterave vinaigrette (BIO)	Cocarde tricolore
Plat	Boeuf mode aux carottes Petits pois Carottes	Omelette nature Pâtes au gratin	Filet de limande meunière + sauce tartare Pomme Vapeur (BIO) Haricot vert ails et fines herbes
Fromage	Camembert (BIO)	Tomme blanche	Petit suisse sucré
Dessert	Ecrasé de pomme maison	Yaourt aromatisé	Fraises + dosette de sucre

LÉGENDE

Contient du porc	Local	Recette du chef
Bio	Viande Bovine Française	Végétarien
AOP	Viande Porcine Française	MSC

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