

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

MIDI  
FOUILLOY

**DUPONT**  
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit suisse sucré Gâteau marbré cacao	Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat	Confiture + pain Jus de pomme	Fruit de saison Lait nature

- CE2
- Végétarien
- Issue de Label
- HVE
- Recette du chef
- AOP
- MSC
- Local
- Global G.A.P
- Bio
- VBF

Rouge

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  
FOUILLOY

**DUPONT**  
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)	Mortadelle* et cornichons	Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	<b>BRADERIE DE LILLE</b> Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Vache picon	Pont l'Evêque	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise
Goûter	Biscuit des Flandres Purée de pomme	Yaourt aromatisé Gâteau cacao amandes	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme	Madeleine Lait nature	Fruit de saison Yaourt à boire

CE2   
 Recette du chef   
 HVE   
 Local   
 MSC   
 VBF   
 Bio   
 Issue de Label Rouge   
 Végétarien   
 AOP   
 Global G.A.P   
 Contient du porc   
 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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry	 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	  Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare   Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit suisse aux fruits Carré fourré pommes	Petit beurre Spécialité pomme banane	Fruit de saison Yaourt à boire	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Salade d'endives aux pommes	 Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale   Gratin dauphinois  Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Coeur de blé	 Mafé de légumes Riz	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	 Cantal	Buchette de chèvre	Fraidou	St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme mirabelle  Fruit de saison	Eclair au chocolat	
Goûter	Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Mini cake pépite chocolat	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de volaille et cornichon	<b>MENU 100% BIO</b>   Céleri (BIO) au fromage blanc	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes	  Lasagne de boeuf (BIO)	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam	 Tomme (BIO)	Samos	Coulommiers	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Gâteau cacao amandes	Petit suisse sucré Brownies	Confiture + pain Jus d'orange	Galette pépites de chocolat Lait aromatisé chocolat

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

MIDI  
FOUILLOY

**DUPONT**  
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Panais rémoulade	Betterave vinaigrette	Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Gouda	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Goûter	Purée pomme cassis Biscuit fourré vanille	Gaufre flash Fromage blanc aromatisé	Confiture + pain Jus d'orange	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner + pain Yaourt à boire

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MARRON</b> Pâté* de campagne et cornichon	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine	<b>ROUGE</b> Potage tomates	<b>VERT</b> Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b> Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO)	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
Goûter	Gâteau pompon Fruit de saison	Yaourt aromatisé Madeleine marbrée	Petit suisse sucré Petit pain chocolat	Confiture + pain Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Moelleux au citron



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika   Gratin dauphinois	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes
Fromage	 Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	 Fruit de saison (BIO)	Pêche au sirop
Goûter	Petit suisse aux fruits Barre pâtissière	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Lait nature	Biscuit fourré fraise Flan saveur caramel	Beurre + pain Yaourt à boire



CE2



Local



HVE



VBF



MSC



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Végétarien



Global G.A.P



Recette du chef



Contient du porc



Saveur en Or



Label rouge



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 28-10-2024 AU 03-11-2024

MIDI  
FOUILLOY

**DUPONT**  
RESTAURATION



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de porc* et cornichons	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b> Potage potiron	
Plat	Wings de poulet et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)	Hachis parmentier végétarien de patate douce	
Fromage	Cantal	Carré de l'Est	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween	
Goûter	Petit suisse sucré Ourson fourre chocolat	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme	Fruit de saison Yaourt à boire	

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Goûter

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

**DUPONT**  
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade	Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade	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
Fromage	Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	Maroilles	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Yaourt à boire	Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Carré fourré abricots	Confiture + pain Compote Pomme Gourde

CE2   
 Local   
 HVE   
 VBF   
 MSC   
 Issue de Label Rouge   
 VPF   
 Bio   
 AOP   
 Végétarien   
 Global G.A.P.   
 Recette 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