

SEMAINE DU : 19 AU 23 MARS 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou-fleur vinaigrette

Emincé de volaille
sauce à l'orientale
BIO

Sv : Œuf dur mornay

Semoule – Légumes
couscous

Vache picon

Liégeois vanille

Salade et sauce bulgare

Cassoulet*

Sv : Cassolette de
poisson sauce
ciboulette

Haricot blanc à la
tomate et pommes de
terre

Buche lait de mélange

Fruit du jour BIO

Concombres sauce
ciboulette

Sauté de porc* sauce bercy

Sv : Fatayer épinards
chèvre

Haricots verts aux
échalotes – Pommes de
terre anglaise

BIO Camembert BIO

Fruit du jour

Salade niçoise

Tranche de colin sauce
crème

Riz

Yaourt nature sucré
BIO

Eclair au chocolat

Approvisionnement selon les marées

L'invité de la semaine

Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison

Produit issu du commerce équitable

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

DUPONT
RESTAURATION