

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2020

VILLE DE LAVENTIE

Produit local



LEGENDE

Recettes élaborées par nos Chefs



Produit frais



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
2 AU 6 NOVEMBRE

SEMAINE DU
9 AU 13 NOVEMBRE

SEMAINE DU
16 AU 20 NOVEMBRE

SEMAINE DU
23 AU 27 NOVEMBRE

SEMAINE DU
30 NOVEMBRE AU 4
DECEMBRE

SEMAINE DU
7 AU 11 DECEMBRE

SEMAINE DU
DU 14 AU 18 DECEMBRE

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Chou-fleur vinaigrette
Céleri rémoulade
Croc'veggie tomate
Pommes sautées - Mayonnaise
Duo de fruits



REPAS A THEME : SAVEURS D'ORIENT

Salade Marocaine
Tajine de kefta aux olives
Pâtisserie orientale
Tarte noix de coco



Concombres à la Bulgare
Salade de tomates
Sauté de volaille sauce tomate
Pâtes - Fromage râpé
Cocktail de fruits
Pêches au sirop

Crêpe aux champignons
Crêpe au jambon
Pépites de hoki, chapelure aux 3 céréales
Semoule - Ratatouille
Liégeois au chocolat
Liégeois vanille

Salade iceberg vinaigrette
Cœurs de palmier
Lasagnes au saumon
Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits

Chou-fleur sauce cocktail
Poireaux vinaigrette
Filet de lieu sauce Normande
Pommes de terre - Carottes
Yaourt aromatisé
Fromage blanc sucré

Potage tomate
Saucisse knack sauce charcutière
Gratin de chou-fleur béchamel
Flan au chocolat
Flan à la vanille

Poireaux vinaigrette
Cœurs de palmier
Chipolatas sauce beryc
Lentilles et carottes
Flan caramel
Flan vanille

Velouté de carottes
Émincé de bœuf au paprika
Pâtes
Crème caramel
Crème chocolat

Potage tomate
Blanquette de poisson
Riz pilaf - Épinards à la crème
Crème dessert vanille
Crème chocolat

Potage de légumes verts
Pâtes à la carbonara
Fromage râpé
Duo de fruits

Salade de tomates
Chou rouge vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Flageolets aux dès de tomates
Duo de fruits

Pizza au fromage
Nuggets de fromage
Riz - Légumes à la provençale
Éclair au chocolat
Éclair vanille

.Haricots verts
Cœurs de palmier
Hachis Parmentier
Gaufre au sucre
Beignet aux pommes

Velouté de légumes
Hachis Parmentier
Salade
Compote de pommes vanille
Compote de poires

Céleri rémoulade
Champignons à la Bulgare
Lasagnes à la bolognaise
Duo de fruits



REPAS A THEME : BIENVENUE EN FLANDRE

Salade d'endives aux pommes
Carbonade Flamande
Pommes sautées
Tarte à la vergeoise du Chef
Crêpe au chocolat



Salade coleslaw
Haricots verts vinaigrette
Boulettes tomate mozzarella sauce tomate
Riz - Brunoise de légumes
Compote de pommes maison
Compote de fruits



Velouté aux 7 légumes
Bœuf aux carottes
Pommes de terre
Mousse au chocolat
Crème vanille

Carottes râpées
Roulade de jambon
Tartiflette
Salade
Duo de fruits

REPAS DE NOEL

Terrine aux 2 poissons sauce cocktail
Aiguillettes de canard aux saveurs forestières
Pommes sourire - Petits pois à la crème
Bûche de Noël et petit chocolat

Salade coleslaw
Tomates échalotes
Pavé de lieu sauce Niçoise
Riz - Ratatouille
Gaufre Liégeoise
Tarte aux pommes

Salade Anglaise (carottes et céleri râpés, dès de tomates et de concombres, vinaigrette, sel, poivre)
Betteraves rouges
Poisson fish and chips
Pommes crispes - Ketchup
Carré aux pommes
Madeleine

Omelette
Petits pois carottes
Duo de fromages
Yaourt aromatisé
Yaourt sucré

Fond d'artichaut vinaigrette
Macédoine de légumes
Rôti de bœuf sauce aux champignons
Haricots verts
Duo de fruits



Betteraves rouges
Macédoine de légumes
Filet de poisson blanc meunière et citron
Purée crécy
Cake à la framboise
Donut sucré



Potage poireaux
Émincé de bœuf aux oignons
Pâtes
Crème vanille
Crème pralinée

Tarte chèvre tomate
Pâtes - Boulettes végétales sauce tomate
Fromage râpé
Duo de fruits

