SIVOM DE LA COMMUNAUTÉ DU BRUAYSIS

NOM - PRENOM : _____

NOMBRE DE REPAS COMMANDÉS : _____

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 13€
LUNDI 28 AVRIL 2025	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE BASQUAISE POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT FRUIT	POTAGE POIREAUX SALADE DE TOMATES SAUCISSE FUMÉE RIZ À LA TOMATE VACHE QUI RIT MOUSSE AU CITRON	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE BASQUAISE POMMES DE TERRE GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR DUO DE CHARCUTERIE SAUTE DE BŒUF AU VIN ROUGE ET CAROTTES PUREE GRATINEE AUX LARDONS BRIE BAVAROIS ABRICOT
MARDI 29 AVRIL 2025	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES GRATIN DE PÂTES À LA BOLOGNAISE EMMENTAL LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE AUX OIGNONS PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES EMMENTAL TARTE AUX POMMES	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULE AUX RAISINS SECS PAVE DE SAUMON A L'ANETH RIZ CITRONNE AUX PETITS LEGUMES COULOMMIERS PARIS BREST
MERCREDI 30 AVRIL 2025	VELOUTÉ DE LÉGUMES TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE TORSADES KIRI CRÈME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET AU PORTO PETITS POIS CAROTTES KIRI YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET AU PORTO PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES FÊTA AU BASILIC ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES SALADE VIEUX LILLE MILLEFEUILLE
JEUDI 1er MAI 2025	POTAGE CRESSON TARTE AU SAUMON ET CIBOULETTE RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE EFFEUILLÉ DE POMMES DE TERRE DUO DE FLAGEOLETS ROQUEFORT PARIS BREST 1er MAI FÊTE DU TRAVAIL		POTAGE CRESSON PAVÉ SAUMON MACÉDOINE RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE EFFEUILLÉ DE POMMES DE TERRE DUO DE FLAGEOLETS PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS CASSOULET TOULOUSAIN SAINT ALBRAY CLAFOUTIS CERISES
VENDREDI 2 MAI 2025	POTAGE DE POIS CASSÉS TABOULÉ SAUCISSE FUMÉE RIZ À LA TOMATE TOMME FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS TARTE AUX POIREAUX HACHÉ DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES TOMME FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS TABOULÉ HACHÉ DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL PETITS SUISSES NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE AU VIEUX LILLE JAMBON BRAISE A LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE MOUSSE CHOCOLAT PRALINE
SAMEDI 3 MAI 2025	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE BOULETTES DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAROTTES PORT SALUT GÂTEAU DE RIZ	POTAGE MARAÎCHER CRÊPE AU FROMAGE CERVELAS OBERNOIS MACARONIS SAUCE CHASSEUR PORT SALUT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE BOULETTES DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAROTTES EDAM SANS SEL SALADE DE FRUITS ALLÉGÉE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETE AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ CREOLE DUO DE CAROTTES BLEU CRUMBLE AUX POMMES
DIMANCHE 4 MAI 2025	POTAGE CAROTTES FEUILLETÉ AUX LÉGUMES PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS EDAM TARTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES DUO DE CHARCUTERIE SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA POMMES RÖSTIS EDAM TARTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES DUO DE CRUDITÉS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ A L'ECHALOTE ET CONDIMENT FILET MIGNON RÔTI AU JUS POMMES CRISPY PETITS POIS A LA CREME MAROILLE CHARLOTTE AUX FRUITS

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SIVOM DE LA COMMUNAUTÉ DU BRUAYSIS

NOM - PRENOM : _____

NOMBRE DE REPAS COMMANDÉS : _____

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DU 5 AU 11 MAI 2025

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 13€
LUNDI 5 MAI 2025	VELOUTÉ DE BOLETS TARTE AU FROMAGE RAVIOLIS AU BŒUF MIMOLETTE FRUIT	VELOUTÉ DE BOLETS CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER MIMOLETTE MOUSSE AU CAFÉ	VELOUTÉ DE BOLETS CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITES RÔTI DE PORC ORLOFF ECRASE DE POMMES DE TERRE TOMATES RÔTIES CARRE DE L'EST TARTE POMME RHUBARBE
MARDI 6 MAI 2025	POTAGE POTIRON CRÊPE AU FROMAGE HACHÉ DE VEAU SAUCE POIVRE LENTILLES CAROTTES PETIT MOULÉ COMPOTE DE POMMES	POTAGE POTIRON MACÉDOINE DE LÉGUMES COLIN FAÇON FISH AND CHIPS POMMES RÔTIES PETIT MOULÉ YAOURT AUX FRUITS	POTAGE POTIRON MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE COLIN POMMES VAPEUR GOUDA SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETE POULET CREME COUSCOUS ROYAL EDAM OPERA AU CHOCOLAT
MERCREDI 7 MAI 2025	CRÈME DE VOLAILLE TARTE MÉDITERRANÉENNE TORTIS BOLOGNAISE EMMENTAL PÂTISSERIE DU CHEF	CRÈME DE VOLAILLE SALAMI ET CORNICHONS LARD FUMÉ FROID POMMES SAUTÉES EMMENTAL MOUSSE AU CITRON	CRÈME DE VOLAILLE CRUDITÉS TORTIS BOLOGNAISE EDAM SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULE AU POULET LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS RIZ PILAF ET LEGUMES MIMOLETTE TARTE TATIN
JEUDI 8 MAI 2025	POTAGE TOMATES TARTE THON TOMATES SAUTÉ DE DINDE AU CURRY POMMES RÖSTIS MONTCENDRÉ ENTREMETS FRAMBOISES		POTAGE TOMATES SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE DINDE AU CURRY POMMES VAPEUR SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS SUPRÊME DE VOLAILLE A LA CREME DE VOLAILLE TAGLIATELLES EMMENTAL TARTE NOIX DE COCO
VENDREDI 9 MAI 2025	POTAGE BROCOLIS TABOULE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES GOUDA FLAN À LA VANILLE	POTAGE BROCOLIS CONCOMBRES À LA BULGARE OMELETTE À LA PROVENÇALE POMMES PARISIENNES GOUDA YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE BROCOLIS CONCOMBRES À LA BULGARE OMELETTE À LA PROVENÇALE POMMES PARISIENNES PETIT FROMAGE FRAIS YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE STEAK HACHE SAVOYARD GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA CREME ET OIGNONS TOMME BLANCHE BAVAROIS POIRE
SAMEDI 10 MAI 2025	POTAGE PARMENTIER PIZZA AU FROMAGE FILET DE POULET RÔTI POÊLÉE DE LÉGUMES RONDELÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER CÉLERI RÉMOULADE PÂTES À LA BOLOGNAISE RONDELÉ FRUIT	POTAGE PARMENTIER CÉLERI RÂPÉ FILET DE POULET POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE PIEMONTAISE DUO DE POISSONS SAUCE CRUSTACE RIZ BASMATI AUX POIVRONS MONT DES CATS ENTREMETS CACAO
DIMANCHE 11 MAI 2025	POTAGE LENTILLES CORAIL TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT PAUPIETTE DE BŒUF AU POIVRE POMMES NOISETTES TARTARE AUX NOIX PUDDING	POTAGE LENTILLES CORAIL FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE POMMES SAUTÉES TARTARE AUX NOIX PUDDING	POTAGE LENTILLES CORAIL CŒUR DE PALMIER SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE POMMES VAPEUR EDAM SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ET PETITS LEGUMES PAVE DE VEAU AU THYM POMMES DAUPHINES DUO DE HARICOTS LIVAROT FRAMBOISIER

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SIVOM DE LA COMMUNAUTÉ DU BRUAYSIS

NOM - PRENOM : _____

NOMBRE DE REPAS COMMANDÉS : _____

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 13€
LUNDI 12 MAI 2025	VELOUTÉ DE BUTTERNUT SAUCISSON ET CORNICHONS TORSADES À LA CARBONARA SAINT PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE BUTTERNUT HARICOTS VERTS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE PIPERADE SEMOULE SAINT PAULIN FRUIT	VELOUTÉ DE BUTTERNUT HARICOTS VERTS VINAIGRETTE TORSADES À LA BOLOGNAISE SAINT PAULIN SANS SEL PETITS SUISSES NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTE EN CROÛTE ET CONDIMENT WATERZOÏ DE VOLAILLE RIZ JULIENNE DE LEGUMES PONT L'EVÊQUE ECLAIR AU CAFE
MARDI 13 MAI 2025	POTAGE AUX OIGNONS TARTE AU FROMAGE LARD FROID MOUTARDE POMMES SAUTÉES VACHE PICON NAPPÉ CARAMEL	POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES VACHE PICON CRÈME PRALINÉE	POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS POISSON NATURE SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF A LA RUSSE TARTIFLETTE SALADE CAMEMBERT TARTE BOURDALOUE
MERCREDI 14 MAI 2025	POTAGE POIREAUX SURIMI MAYONNAISE SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE EDAM FRUIT	POTAGE POIREAUX CAROTTES RÂPÉES SAUCISSE FUMÉE SAUCE AUX HERBES POMMES RISSOLÉES EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CRUDITES FILET DE CABILLAUD SAUCE CREVETTE RIZ POELEE PROVENCALE PAVE DES FLANDRES TIRAMISU
JEUDI 15 MAI 2025	CRÈME DE LÉGUMES VERTS TARTE SAUMON CIBOULETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON ROQUEFORT TARTE AU FLAN	CRÈME DE LÉGUMES VERTS ŒUF DUR MAYONNAISE JAMBON BLANC SALADE DE POMMES DE TERRE REPAS FROID ROQUEFORT COMPOTE DE POMMES	CRÈME DE LÉGUMES VERTS ŒUF DUR PERSILLÉ BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETE LEGUMES AU FROMAGE DE CHEVRE SAUTE DE VEAU A LA LISBOETE POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES OLD AMSTERDAM TARTE RUSTIQUE AUX POMMES
VENDREDI 16 MAI 2025	POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME GOUDA ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE CAROTTES PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA MACARONIS GOUDA LIÉGEOIS AU CAFÉ	POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR MEDAILLON DE SURIMI SAUCE CITRONNEE FAUX FILET A L'ECHALOTE PUREE DE PATATE DOUCE MONTBOISSIE BOLERO AU CHOCOLAT
SAMEDI 17 MAI 2025	VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES TOMME FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VELOUTÉ D'ASPERGES CRÊPE AU JAMBON CERVELAS OBERNOIS SAUCE DIJONNAISE POMMES DE TERRE CIBOULETTE SALSIFIS TOMME FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS PÊCHES AU SIROP	POTAGE FRAIS DU JOUR TOURTE POULET A LA FORESTIERE NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE FLAGEOLETS AUX DES DE CAROTTES MUNSTER BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
DIMANCHE 18 MAI 2025	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POMMES RÖSTIS AUX LÉGUMES BLEU ENTREMETS POIRE CARAMEL	POTAGE CRESSON PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE DUO DE HARICOTS BLEU ENTREMETS POIRE CARAMEL	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES DUO DE HARICOTS GOUDA SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE DE POISSON SAUCE PAPRIKA MAGRET DE CANARD AUX CHAMPIGNONS POMMES RÖSTIS BÂTONNIERES DE LEGUMES COMTE TARTE ANANAS COCO

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SIVOM DE LA COMMUNAUTÉ DU BRUAYSIS

NOM - PRENOM : _____

NOMBRE DE REPAS COMMANDÉS : _____

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DU 19 AU 25 MAI 2025

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 13€
LUNDI 19 MAI 2025	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN À LA TOMATE SEMOULE RATATOUILLE TOMME CRÈME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS HACHIS PARMENTIER TOMME FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN À LA TOMATE SEMOULE RATATOUILLE EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR DUO DE CHARCUTERIE SAUTE DE BŒUF AU VIN ROUGE ET CAROTTES PUREE GRATINEE AUX LARDONS BRIE BAVAROIS ABRICOT
MARDI 20 MAI 2025	VELOUTÉ DE LÉGUMES DUO DE CHARCUTERIE ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE SIX DE SAVOIE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES AU CITRON STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RÔTIES AUX HERBES SIX DE SAVOIE CRÈME PRALINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES AU CITRON ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULE AUX RAISINS SECS PAVE DE SAUMON A L'ANETH RIZ CITRONNE AUX PETITS LEGUMES COULOMMIERS PARIS BREST
MERCREDI 21 MAI 2025	POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES SAUCE CRÈME HACHIS PARMENTIER EMMENTAL BEIGNET FRAMBOISE	POTAGE TOMATE TABOULÉ TRANCHE DE COLIN THYM ET CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES SAUCE CRÈME HACHIS PARMENTIER PETIT FROMAGE FRAIS YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES FÊTA AU BASILIC ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES SALADE VIEUX LILLE MILLEFEUILLE
JEUDI 22 MAI 2025	VELOUTÉ CRÉCY MELON BŒUF BOURGUIGNON POMMES SAUTÉES PETITS POIS EDAM FRUIT	VELOUTÉ CRÉCY MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE POMMES DE TERRE EDAM YAOURT SUCRÉ REPAS FROID	VELOUTÉ CRÉCY MELON BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR PETITS POIS GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS CASSOULET TOULOUSAIN SAINT ALBRAY CLAFOUTIS CERISES
VENDREDI 23 MAI 2025	POTAGE PARMENTIER SALADE DE TOMATES FILET DE POISSON AU VIN BLANC GRATIN DE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE PARMENTIER CERVELAS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE PÂTES SAINT PAULIN COMPOTE DE POMMES	POTAGE PARMENTIER SALADE DE TOMATES ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE PÂTES EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE AU VIEUX LILLE JAMBON BRAISE A LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE MOUSSE CHOCOLAT PRALINE
SAMEDI 24 MAI 2025	CRÈME DE VOLAILLE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ÉMINCÉ DE PORC AU CARAMEL POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BOURSIN FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE VOLAILLE RIZ NIÇOIS FILET DE POULET SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS CAROTTES BOURSIN LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÈME DE VOLAILLE RIZ NIÇOIS ÉMINCÉ DE PORC AU CARAMEL POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETE AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ CREOLE DUO DE CAROTTES BLEU CRUMBLE AUX POMMES
DIMANCHE 25 MAI 2025	VELOUTÉ DE POTIRON ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES NOISETTES CAROTTES AU ROMARIN SAINT BRICET TARTE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON PÂTÉ AUX ENDIVES BOULETTES DE VEAU RIZ MADRAS SAINT BRICET TARTE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON CŒUR DE PALMIER RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES VAPEUR CAROTTES AU ROMARIN PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ A L'ECHALOTE ET CONDIMENT FILET MIGNON RÔTI AU JUS POMMES CRISPY PETITS POIS A LA CREME MAROILLE CHARLOTTE AUX FRUITS

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SIVOM DE LA COMMUNAUTÉ DU BRUAYSIS

NOM - PRENOM : _____

NOMBRE DE REPAS COMMANDÉS : _____

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DU 26 MAI AU 1er JUIN 2025

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 13€
LUNDI 26 MAI 2025	POTAGE POIREAUX TARTE THON TOMATE BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE EDAM MOUSSE AU CITRON	POTAGE POIREAUX SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNE RIZ PILAF EDAM FRUIT	POTAGE POIREAUX SALADE DE TOMATES BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITES RÔTI DE PORC ORLOFF ECRASE DE POMMES DE TERRE TOMATES RÔTIES CARRE DE L'EST TARTE POMME RHUBARBE
MARDI 27 MAI 2025	POTAGE OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON PÂTES À LA BOLOGNAISE VACHE PICON YAOURT AROMATISÉ	POTAGE OIGNONS POIREAUX VINAIGRETTE CHIPOLATA SAUCE BRUNE POMMES RISSOLÉES VACHE PICON TARTE AU FLAN	POTAGE OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON PÂTES À LA BOLOGNAISE EDAM SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETE POULET CREME COUSCOUS ROYAL EDAM OPERA AU CHOCOLAT
MERCREDI 28 MAI 2025	VELOUTÉ DE LÉGUMES QUICHE AUX POIREAUX LASAGNES À LA BOLOGNAISE MIMOLETTE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU RÂPÉ VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FROID SALADE PIÉMONTAISE REPAS FROID MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU RÂPÉ VINAIGRETTE PÂTES À LA BOLOGNAISE SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULE AU POULET LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS RIZ PILAF ET LEGUMES MIMOLETTE TARTE TATIN
JEUDI 29 MAI 2025	POTAGE CRESSON FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER PURÉE DE PATATE DOUCE PETITS POIS AUX OIGNONS BRIN D'AFFINOIS MILLEFEUILLE Jour férié		POTAGE CRESSON FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER PURÉE DE PATATE DOUCE PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS SUPRÊME DE VOLAILLE A LA CREME DE VOLAILLE TAGLIATELLES EMMENTAL TARTE NOIX DE COCO
VENDREDI 30 MAI 2025	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS GOUDA FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS CRÊPE AUX CHAMPIGNONS DAUBE DE BŒUF SAUCE BERCY POMMES NOISETTES GOUDA GÉLIFIÉ AU CARAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE STEAK HACHE SAVOYARD GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA CREME ET OIGNONS TOMME BLANCHE BAVAROIS POIRE
SAMEDI 31 MAI 2025	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE FRICASSÉ DE VOLAILLE PÂTES SAUCE FROMAGÈRE CANTADOU AIL & FINES HERBES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE MARAÎCHER HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE À LA DIJONNAISE PURÉE CANTADOU AIL & FINES HERBES YAOURT AUX FRUITS MIXES	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE FRICASSÉ DE VOLAILLE PÂTES SAUCE FROMAGÈRE EDAM SANS SEL FROMAGE FRAIS NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE PIEMONTAISE DUO DE POISSONS SAUCE CRUSTACE RIZ BASMATI AUX POIVRONS MONT DES CATS ENTREMETS CACAO
DIMANCHE 1er JUIN 2025	POTAGE CAROTTES TARTE MÉDITERRANÉENNE RÔTI DE BŒUF AUX BAIES ROSES POMMES DE TERRE SALSIFIS ROQUEFORT SABLÉ POMME CARAMEL	POTAGE CAROTTES MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS COLOMBO DE PORC AU CURRY POMMES SAUTÉES ROQUEFORT SABLÉ POMME CARAMEL	POTAGE CAROTTES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE COLOMBO DE PORC AU CURRY POMMES VAPEUR SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ET PETITS LEGUMES PAVE DE VEAU AU THYM POMMES DAUPHINES DUO DE HARICOTS LIVAROT FRAMBOISIER

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS