DUPONT RESTAURATION

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

SIVOM de la Communauté du Bruaysis

Lundi 02/11	Mardi 3/11	Mercredi 4/11	Jeudi 5/11	Vendredi 6/11
Velouté de légumes Tartiflette végétarienne Fruit	Sauté de bœuf sauce au cumin Riz pilaf Bio Brocolis Petit Brie Bio "Le Lillois" Flan caramel	Betteraves rouges vinaigrette Nuggets de poulet - Ketchup Poêlée de légumes et de pommes de terre Compote de pommes	Colin d'Alaska pané MSC Petits pois Saint Nectaire AOP Fruit Bio	Céleri rémoulade Sauté de porc sauce brune Carottes vichy Pâtes HVE Yaourt aromatisé bio local framboise
Lundi 9/11	**Mardi 10/11**	**Mercredi 11/11**	**Jeudi 12/11**	**Vendredi 13/11**
Trio de carottes,céleri et maïs Boulettes de bœuf sauce marengo Blé Crème dessert vanille	Rôti de porc sauce moutarde Gratin Dauphinois Yaourt sucré Bio Fruit	JOUR FÉRIÉ	Chou rouge rémoulade Omelette Pâtes Ratatouille Beignet à la pomme	Filet de poisson sauce crème Pommes de terre bio Fondue de poireaux Gouda Fruit Bio
Lundi 16/11	**Mardi 17/11**	**Mercredi 18/11**	**Jeudi 19/11**	**Vendredi 20/11**
Céleri rémoulade Emincé de poulet sauce colombo Carottes Bio Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé bio local myrtille	Couscous végétarien (Falafels) Bio Semoule Légumes couscous Petit suisse aux fruits Fruit bio	Chou blanc persillé Haché de veau sauce tomate Macaronis Biscuit à la fraise	Poisson meunière Riz Bio Epinards hachés à la crème Chanteneige Bio Fruit	Carottes râpées à l'orange Bœuf Bourguignon Pommes rissolées Gélifié chocolat
Lundi 23/11	**Mardi 24/11**	**Mercredi 25/11**	**Jeudi 26/11**	**Vendredi 27/11**
Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes Emmental Fruit Bio	REPAS PRODUCTION LOCALE Salade coleslaw Pâtes HVE et jambon VPF Gaufre Liégeoise	Céleri vinaigrette Axoa de Bœuf Riz Yaourt nature sucré	Blanquette de poisson Brocolis Pommes vapeur Camembert Bio "Le Lillois" Compote de pommes HVE	Filet de poulet sauce aux herbes Flageolets aux dès de carottes Carré frais Fruit
Lundi 30/11	**Mardi 01/12**	**Mercredi 02/12**	**Jeudi 03/12**	**Vendredi 04/12**
Chou rouge vinaigrette Daube de bœuf aux olives Bio Riz Haricots verts Yaourt aromatisé bio local abricot	Velouté de Poireaux Cordon bleu Purée de petits pois Fruit	Emincé de porc sauce au romarin Pommes boulangères Epinards hachés à la crème Brie Compote pomme poire	Céleri sauce fromage blanc à l'aneth Pâtes à la bolognaise végétale Cake au citron maison	Pépites de colin sauce ciboulette Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Yaourt Bio vanille Fruit

VBF : Viande Bovine Française · VPF : Viande Porc Française · Certification environnementale niveau 2 · LR : issue de viande Label Rouge · Haute Valeur Environnementale · AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / · Saveur en Or · Menu végétarien · Local · Agriculture Biologique · MSC : pêche durable

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

MENUS DU 7 AU 18 DECEMBRE 2026

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 9/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Aloa Matar (pdt,petits pois, sauce tomate relevée au curry)	*Chou-fleur sauce cocktail*	*Emincé de volaille sauce crème*	*Carottes râpées vinaigrette*	*Hachis Parmentier de bœuf VBF*
Camembert Bio "le Lillois"	*Beaufilet de colin sauce citron*	*Pommes sautées*	*Rôti de porc sauce forestière*	*Yaourt sucré Bio*
Cookie	*Riz* *Carottes persillées*	*Cantadou*	*Pâtes Bio* *Poêlée de champignons*	*Fruit*
	Fruit	*Yaourt aux fruits*	*Crème dessert caramel*	

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Poisson pané	*Céleri rémoulade*	*Coleslaw*	***REPAS DE FÊTE***	*Taboulé*
Riz et poireaux à la crème	*Pâtes à la bolognaise Bio*	*Sauté de porc sauce paprika*	***Fondant de volaille au pain d'épice***	*Tarte au fromage*
Mimolette		*Boulgour* *Piperade*	***Pommes noisettes*** ***Bâtonnières de carottes***	*Salade*
Fruit Bio	*Yaourt bio aromatisé local framboise*	*Fruit*	***Chocolat et clémentine***	*Fruit*
			Bûche pâtissière	

DUPONT RESTAURATION

MENUS DU 4 AU 8 JANVIER 2027

SIVOM de la Communauté du Bruaysis

Lundi 04/01	Mardi 05/01	Mercredi 06/01	Jeudi 07/01	Vendredi 08/01
Velouté de légumes			*Céleri rémoulade*	
Jambon blanc *Gratin de pommes de terre au fromage à raclette*	*Curry de lentilles* *Riz*	*Boulettes d'agneau façon tajine* *Semoule* *Légumes couscous*	*Colin d'Alaska pané* *Chou fleur Bio* *Pommes de terre Bio sauce blanche*	*Emincé de poulet sauce brune* *Pâtes Bio* *Haricots verts*
Fruit Bio	*St Nectaire AOP* *Liégeois vanille*	*Chantaillou* *Yaourt nature sucré*	*Galette des rois*	*Emmental* *Fruit*