DUPONT RESTAURATION

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

SIVOM de la Communauté du Bruaysis

Lundi 02/11	Mardi 3/11	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	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**	**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	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**	**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	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**	**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	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**	**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	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 Français · VPF : Viande Porc Française · Certification environnementale niveau 2 · LR : issue de viande Label Rouge · Haute Valeur Environnementale · Saveur en or · Menu Végétarien · AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée · 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	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Aloa Matar (pdt,petits pois, sauce tomate relevée au curry)	*Chou-fleur sauce cocktail*	*Carottes râpées vinaigrette*	*Hachis Parmentier de bœuf VBF*
Camembert Bio "le Lillois"	*Beaufilet de colin sauce citron*	*Rôti de porc sauce forestière*	*Yaourt sucré Bio*
Cookie	*Riz* *Carottes persillées*	*Pâtes Bio* *Poêlée de champignons*	*Fruit*
	Fruit	*Crème dessert caramel*	

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

MENUS DU 4 AU 8 JANVIER 2027

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