

# Menu de la semaine du

# 31 mars au 04 avril



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------



## MENU ITALIEN

Entrée	Plat	Laitage	Dessert	Goûter
betterave au thon 	dos de merlu sauce diépoise  dés de carottes tagliatelles bio	yaourt aromatisé	orange	banane quatre quart
potage printanier 	boulettes de boeuf  champignons pommes risolées	cantal AOP 	compote	crème dessert vanille pain chocolat
carottes râpés BIO 	émincé de porc aux olives  légumes tajine semoule couscous bio	camembert	kiwis	yaourt à boire biscuit sablé
céleri rémoulade	omelette petits légumes purée complète	yaourt bio sucré 	gâteau au chocolat maison 	pain/nutella liégeois vanille
Tomates crème de basilic mozza 	gnocchis à la napolitaine mixte de salades 	fromage frais	tiramisu  <b>ITALY</b>	brioche Quartiers de pomme

### Profils alimentaires

-  recette réalisée par le Chef
-  label rouge
-  oeuf de poule élevé en plein air
-  produit français
-  produit Egalim
-  plat végétarien
-  produit de la mer durable
-  produit surgelé
-  produit de saison
-  produit local
-  agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

# 21 au 25 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		concombre à la crème 	salade verte HVE fromagère	radis roses beurre 	crêpe au fromage
Plat	 <i>Joyeuses Pâques</i>	oeufs brouillés  haricots verts purée complète	burger maison complet (salade tomate oignon galette rostie) 	nugget's de volaille carottes rôties  coquillettes 	dés de saumon sauce béarnaise  poireaux braisés riz 
Laitage		fromage frais sucré 	camembert 	Yaourt aromatisé	comté AOP 
Dessert		banane BIO 	tarte aux fruits 	brownies maison 	poire 
Goûter			biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis 	barre bretonne flan nappé caramel

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

# 28 avril au 02 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--	-------	-------	----------	-------	----------

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Entrée</b>	Salade César crouton/gruyère	concombre vinaigrette	émincé de tomate		Oeuf mimosa France	
<b>Plat</b>	Hot dog Frites	pilon de poulet frais rôti duo de haricots cœur de blé	lasagne bolognaise VBF salade verte HVE		pané végétarien courgettes confites pennes	
<b>Laitage</b>	Mimolette	comté	camembert		pont l'évêque	
<b>Dessert</b>	Eclair vanille	fraises au sucre	beignet au chocolat		Banane France	
<b>Goûter</b>	Poire biscuit	chausson au pomme yaourt velouté	Yaourt nature pain barre de chocolat		0 0	biscuit Crème dessert chocolat

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

05 au 09 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	carottes râpées 	Friand fromage 	betterave sce Andalouse	 Sud-Ouest	mousse de canard
Plat	dos de colin  aubergines  riz	hachis végétarien  champignons émincés purée complète	rôti de boeuf VBF  haricots verts  macaronis		Cassoulet toulousin  Saucisse - haricots coco
Laitage	Mimolette 	Pont l'Evêque AOP 	Yaourt sucré 		fromage frais à la violette
Dessert	éclair au chocolat	banane 	fraises au sucre 		croustade aux pommes 
Goûter	Pain et fromage fouettée compote	Biscuit Yaourt velouté	brioche banane		croissant Compote à la fraise

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef

 label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

 produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

# 12 au 16 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	tomate vinaigrette aux olives vertes 	concombre BIO échoué 	mixte crudités 	taboulé maison 	carottes râpées 
Plat	saucisse de volaille  carottes citronnée lentilles vertes	steak haché VBF aux épices  légumes couscous semoule	omelette gratiné au cheddar  champignons pommes vapeurs 	filet de colin mariné thym citron  petits légumes tagliatelles	chili végétarien  (riz mais haricots rouges)
Laitage	fromage de chèvre	yaourt 	coulommier	fromage frais	Brie 
Dessert	banane 	Kiwi	crêpe sucré 	glace	fraises glacés(sucre glace)
Goûter	pain fromage Compote fraise	Biscuit Crème dessert chocolat	barre bretonne liégeois	brioche Compote de pommes	pomme Pain confiture

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

du 19 au 23 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	concombre au fromage frais 	Salade composée -salade tomates mais croustons 	salade cocktail (tomate cerise féta) 	feuilleté au fromage 	radis roses beurre 
Plat	tarte aux légumes du soleil maison  (aubergines courgettes tomates)	Poulet  Haricots / purée	farfalles au saumon  champignons  farfalles	rôti de boeuf VBF  frites fraîches	boulettes d'agneau  Quinoa à la sauce tomate
Dessert Laitage	comté AOP	Neufchatel 	yaourt aromatisé 	mimolette	yaourt vanille 
Dessert	riz au lait	Salade de fruits de saison 	donut's sucré	bananes 	fraises glacés (sucre glace)
Goûter	Pain nutella compote abricot	Biscuit Crème dessert chocolat	barre bretonne kiwis	brioche yaourt aux fruits	Pain confiture liégeois vanille

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION

# Menu de la semaine du

du 26 au 30 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	tomate vinaigrette aux olives vertes 	concombre sauce échalotte 	mixte crudités		
Plat	saucisse de volaille carottes citronée lentilles vertes	steak haché VBF aux épices  semoule 	omlette gratiné au cheddar champignons pommes vapeurs 		
Laitage	fromage de chèvre	yaourt 	coulommier		
Dessert	banane 	Kiwi	crêpe sucré		
Goûter	pain fromage Compote fraise	Biscuit Crème dessert chocolat	barre bretonne liégeois		

## Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge



oeuf de poule élevé en plein air



produit français



produit Egalim



plat végétarien

produit de la mer durable



produit surgelé



produit de saison



produit local



agriculture biologique



FRANQUEVILLE  
SAINT-PIERRE

DUPONT  
RESTAURATION