SEMAINE DU 18-03-2024 AU 24-03-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAIS** Concombre sauce ciboulette	**ALLEMAND**		**ITALIEN** Pizza au fromage	**ESPAGNOL**
Plat	Ragoût de poisson portuguais Pommes vapeurs (BIO)	Boeuf paprika Riz (BIO) Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème		Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Falafels (BIO) sauce milanaise	Paëlla aux Poissons
Fromage		Edam (BIO)			Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Crumble aux pommes		Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat
Pain	Pain Boulot	Baguette		Pain Platine	Pain Rond Blanc

MSC
Végétarien
Local
Bio
AOP
VBF
Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 25-03-2024 AU 31-03-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**REPAS INDIEN**	Salade mimosa		**REPAS DU PRINTEMPS** Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	Pâtes à la napolitaine (BIO) Fromage râpé (BIO)		Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Rôti de dinde sauce au miel et romarin Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis
Fromage	Brie (BIO)				Cantal
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Moka du chef	Fruit du jour (BIO)
Pain	Baguette	Pain campagne rond		Pain Platine	Pain Boulot

MSC
AOP
Contient du porc
Bio
Recette du chef
CE2
VBF
Local
Global G.A.P
Végétarien
Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 01-04-2024 AU 07-04-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

DUPONT RESTAURATION

DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		**ASIE**		**AMERIQUE** Concombre vinaigrette	**AFRIQUE**
Plat		Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonais		Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées Chou fleur au beurre (BIO)	Colombo de poulet Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Tomme des Pyrénées			Saint Nectaire
Dessert		Fruit du jour (BIO)		Fromage blanc aux mille couleurs	Cake à la Banane et Pépites de chocolat Maison
Pain		Pain Boulot		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc

MSC
AOP
Contient du porc
Bio
Recette du chef
CE2
VBF
Local
Global G.A.P
Végétarien
Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 08-04-2024 AU 14-04-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Chou-fleur à la flamande		Tomate au persil (BIO)	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Hachis parmentier (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO) Pavé fromager sauce normande		Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Pavé de colin sauce crème Frites
Fromage	Rondelé (BIO)				
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Liégeois chocolat		Moelleux citron maison	Yaourt à la louche
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine		Pain Boulot	Baguette

MSC
AOP
Contient du porc
Bio
Recette du chef
CE2
VBF
Local
Global G.A.P
Végétarien
Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 15-04-2024 AU 21-04-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette (BIO)			Chou-fleur sauce cocktail	Pizza au fromage
Plat	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Concassé de tomates (BIO)	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz (BIO) Fricassé de colin sauce nantua		Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes	Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur Jambon dinde Bouchée sarrasin
Fromage		Carré de l'Est			
Dessert	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme pêche
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond		Pain Rond Blanc	Pain Platine

MSC
AOP
Contient du porc
Bio
Recette du chef
CE2
VBF
Local
Global G.A.P
Végétarien
Label rouge
HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 06-05-2024 AU 12-05-2024
MIDI
ST CHRISTOPHE – MATERNELS

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAL** Carottes râpées à l'orange	**SUEDE** Oeufs durs mayonnaise			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Fromage					
Dessert	Flan saveur vanille	Fruit du jour			
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond			

MSC	Bio	VBF	Végétarien
AOP	Recette du chef	Local	Label rouge
Contient du porc	CE2	Global G.A.P	HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc