DUPONT RESTAURATION

NOM:
PRENOM:

ADRESSE:

PRIX:
9€30

PAYS d'OPALE Communauté de communes

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

	MENU A	MENU B	SANS SEL	SANS SUCRE
LUNDI 26 OCTOBRE ST DIMITRI	VELOUTÉ DE LÉGUMES POIREAUX VINAIGRETTE MIJOTÉ DE PORC AUX LARDONS LENTILLES ET CAROTTES DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE FLAN CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR MAYONNAISE BLANQUETTE DE POISSON RIZ FONDUE DE POIREAUX DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE COMPOTE POMME COING	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON RIZ FONDUE DE POIREAUX GOUDA SANS SEL - BEURRE FLAN CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR MAYONNAISE BLANQUETTE DE POISSON RIZ FONDUE DE POIREAUX DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE
MARDI 27 OCTOBRE STE EMELINE	POTAGE AUX OIGNONS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES TORSADES AUX PETITS LÉGUMES ST BRICET - BEURRE FRUIT	POTAGE AUX OIGNONS SALADE NIÇOISE HACHÉ DE VEAU SAUCE POIVRE GRATIN DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE ST BRICET - BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE AUX OIGNONS CHOU-FLEUR VINAIGRETTE BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES TORSADES AUX PETITS LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT	POTAGE AUX OIGNONS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES TORSADES AUX PETITS LÉGUMES ST BRICET - BEURRE FRUIT
MERCREDI 28 OCTOBRE ST SIMON/JUDE	POTAGE POIREAUX SALADE COMPOSÉE HACHIS PARMENTIER MIMOLETTE - BEURRE ECLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX SALADE DE CŒUR DE PALMIER RÔTI DE DINDE SAUCE BARBECUE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MIMOLETTE - BEURRE LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE POIREAUX SALADE COMPOSÉE HACHIS PARMENTIER SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE ECLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX SALADE COMPOSÉE HACHIS PARMENTIER MIMOLETTE - BEURRE PETITS SUISSES NATURE
JEUDI 29 OCTOBRE ST NARCISSE	CRÈME DE LÉGUMES VERTS TOMATES ET ÉCHALOTES VINAIGRETTE CERVELAS OBERNOIS POMMES LYONNAISES CHOUX DE BRUXELLES EMMENTAL - BEURRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CRÈME DE LÉGUMES VERTS MACÉDOINE RÉMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO SEMOULE AUX RAISINS SECS EMMENTAL - BEURRE FRUIT	CRÈME DE LÉGUMES VERTS MACÉDOINE DE LÉGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO SEMOULE AUX RAISINS SECS EDAM SANS SEL - BEURRE FRUIT	CRÈME DE LÉGUMES VERTS MACÉDOINE RÉMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO SEMOULE AUX RAISINS SECS EMMENTAL - BEURRE FRUIT
VENDREDI 30 OCTOBRE STE BIENVENUE	POTAGE CAROTTES SALADE COLESLAW PAVÉ DE LIEU SAUCE NIÇOISE RIZ RATATOUILLE TOMME - BEURRE MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE CAROTTES SALADE MEXICAINE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE PURÉE DE CÉLERI TOMME - BEURRE CROISILLON ABRICOTS	POTAGE CAROTTES SALADE COLESLAW PAVÉ DE LIEU SAUCE NIÇOISE RIZ RATATOUILLE GOUDA SANS SEL - BEURRE MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE CAROTTES SALADE COLESLAW PAVÉ DE LIEU SAUCE NIÇOISE RIZ RATATOUILLE TOMME - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE
SAMEDI 31 OCTOBRE ST QUENTIN	POTAGE CRESSON CÉLERI RÉMOULADE AUX RAISINS SECS FILET DE POULET PANÉ POMMES SAUTÉES PETITS POIS AUX OIGNONS BLEU - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE CRESSON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES TAGLIATELLES BLEU - BEURRE FRUIT	POTAGE CRESSON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES TAGLIATELLES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE CRESSON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES TAGLIATELLES BLEU - BEURRE YAOURT NATURE
DIMANCHE 01 NOVEMBRE TOUSSAINT	VELOUTÉ D'ASPERGES PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON SAUTÉ D'AGNEAU AU VIN ROUGE GRATIN DAUPHINOIS CORDIALE DE LÉGUMES MONTCENDRÉ - BEURRE PARIS BREST		VELOUTÉ D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU VIN ROUGE GRATIN DAUPHINOIS CORDIALE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE PARIS BREST	VELOUTÉ D'ASPERGES PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON SAUTÉ D'AGNEAU AU VIN ROUGE GRATIN DAUPHINOIS CORDIALE DE LÉGUMES MONTCENDRÉ - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

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