

SEMAINE DU 28-04-2025 AU 04-05-2025
MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Céleri aux pommes	Tomate (BIO) sauce ciboulette		Quiche au fromage
Plat	Bœuf (BIO) bourguignon Fromage râpé (BIO) Pâtes Falafel quinoa sauce à l'oignon	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême Gratin dauphinois Salade iceberg Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème		Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Cantal	Chanteneige	Gouda		Samos
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses	Crème dessert caramel		Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond		Pain Platine
Goûter	Petit beurre Spécialité pomme framboise Lait nature	Petit suisse aux fruits Pâte à tartiner + pain Jus de pomme	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Gâteau marbré cacao		Petit suisse sucré Jus d'orange Biscuit fourré vanille

Bio
 Végétarien
 CE2

VBF
 MSC
 AOP

Local
 Recette du chef
 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 05-05-2025 AU 11-05-2025
MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées au citron	Salade de lentilles	Salade verte et dès de mimolette		 Concombre (BIO) à la crème
Plat	 Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines  Samoussa aux légumes et son jus	 Omelette  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	 Sauté de porc* sauce brune  Haricot vert Pommes rissolées  Galette de légumes mozzarella sauce brune		 Egréné de boeuf à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Saint Paulin	 Rondelé (BIO)	Camembert		 Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Yaourt brassé fraise (BIO)		 Cake aux pépites de chocolat
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Baguette		Pain campagne rond
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	 Spécialité Poire Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus d'orange		Galette Bretonne Fruit de saison Yaourt à boire

 Bio
 MSC®
 HVE

 VBF
 Recette du chef
 VPF

 Local
 CE2
 Contient du porc

 Végétarien
 AOP
 Pâtisserie 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 12-05-2025 AU 18-05-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Coleslaw	Concombre (BIO) sauce crème	SAVEURS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Tomate (BIO) aux oignons
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)	Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Aiguillette de poulet sauce paprika Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Carbonnade de bœuf (BIO) Potatoes Pavé de colin sauce crème 	Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	Edam	Mimolette	Coulommiers	Maroilles	Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Spécialité pomme mirabelle	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Platine
Goûter	Yaourt aromatisé Jus d'orange Gaufrette chocolat	Galette St Michel Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse sucré Croissant Jus d'ananas	Spécialité pomme banane Madeleine Lait nature 	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

Bio
 MSC
 HVE

VBF
 Recette du chef
 VPF

Local
 CE2
 Contient du porc

Végétarien
 AOP
 Pâtisserie 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

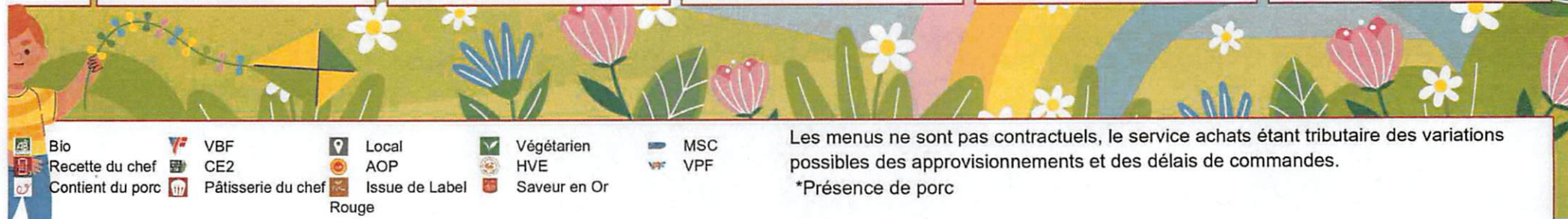
SEMAINE DU 19-05-2025 AU 25-05-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	Céleri (BIO) rémoulade	Salade de mâche aux noix	Macédoine mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes (BIO) crémees Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Lingot blanc Mijoté de patate douce et pommes de terre	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO)	Cake	Liégeois chocolat
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse aux fruits Biscuit fourré fraise Jus de pomme	Purée pomme pêche Palet Breton Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Beurre + pain Petit suisse sucré Jus d'orange



Bio	VBF	Local	Végétarien	MSC
Recette du chef	CE2	AOP	HVE	VPF
Contient du porc	Pâtisserie du chef	Issue de Label Rouge	Saveur en Or	

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

*Présence de porc

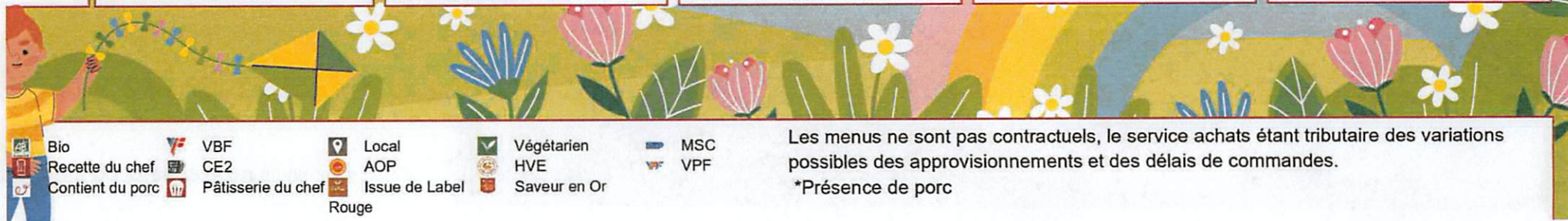
SEMAINE DU 26-05-2025 AU 01-06-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Betterave vinaigrette	Tomate (BIO) sauce basilic		
Plat	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes Omelette	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO) Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Parmentier végétarien Salade iceberg		
Fromage	Cantafras	Cantal	Edam		
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille		
Pain	Pain Platine	Pain campagne rond	Baguette		
Goûter	Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron	Fromage blanc nature sucré Moelleux abricot Jus d'orange	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufre flash		



Bio
 VBF
 Local
 Végétarien
 MSC
 Recette du chef
 CE2
 AOP
 HVE
 VPF
 Contient du porc
 Pâtisserie du chef
 Issue de Label Rouge
 Savoir en Or

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 02-06-2025 AU 08-06-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Melon	Radis + beurre	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pastèque (BIO)
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	Steak haché de boeuf sauce barbecue Aubergines grillées Coeur de blé Galette végétarienne sauce berycy	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux carottes (BIO) Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)	Vache picon	St Morêt	Saint Nectaire	Fripons
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante	Purée de pomme (BIO)	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella
Pain	Pain Boulot	Pain Platine	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc
Goûter	Biscuit des Flandres Yaourt aux fruits mixés Jus d'ananas	Fruit de saison Lait nature Madelon	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Petit suisse sucré Brownies Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Fromage à tartiner + pain

Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

VBF
 CE2
 Pâtisserie du chef

Local
 AOP
 Issue de Label Rouge

Végétarien
 HVE
 Saveur en Or

MSC
 VPF
 Global G.A.P

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

*Présence de porc

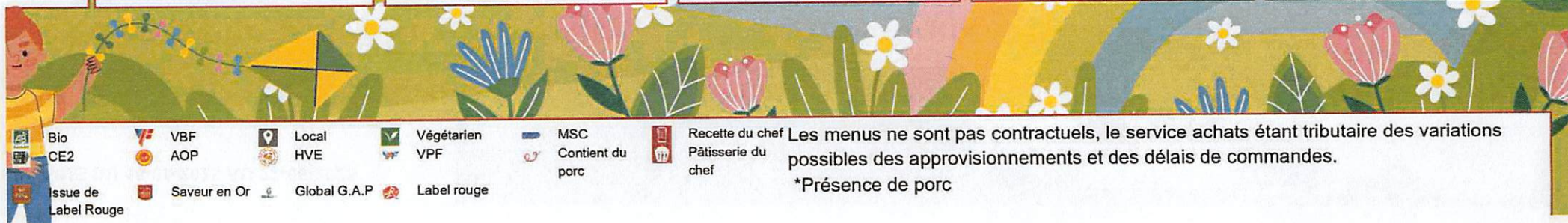
SEMAINE DU 09-06-2025 AU 15-06-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION

ville de
lens

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	Tomate au vinaigre balsamique	Crêpe au fromage	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		 Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	 Blanquette de veau à l'ancienne  Carottes vichy  Pâtes (BIO)  Blanquette de légumes	 Chili végétarien  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémees
Fromage		Tomme blanche	 Maroilles	Petit suisse sucré	Mimolette
Dessert		 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Eclair au chocolat
Pain		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Pain Boulot
Goûter		Spécialité pomme fraise Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Quatre quart	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Lait nature	Galette pépites de chocolat Fruit de saison Yaourt à boire



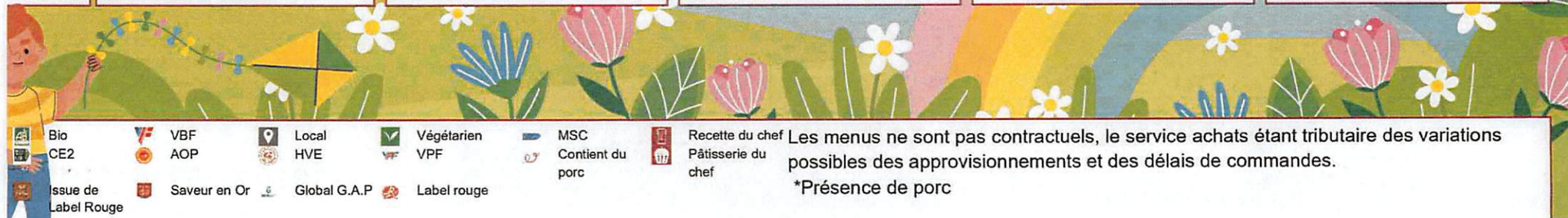
SEMAINE DU 16-06-2025 AU 22-06-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate mozzarella	Courgettes crues râpées à la fête
Plat	Couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Sauté de boeuf (BIO) sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes Nuggets au fromage	Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin	Buchette de chèvre	Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque
Dessert	Gélifié saveur vanille	Cake citron	Fruit de saison	Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO)
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Boulot
Goûter	Purée pomme pêche Gâteau pompon Lait nature	Sablé de retz Fruit de saison Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Fromage à tartiner + pain	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille



Bio
 CE2
 Issue de Label Rouge
 VBF
 AOP
 Local HVE
 Végétarien VPF
 MSC Contient du porc
 Recette du chef Pâtisserie 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 23-06-2025 AU 29-06-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Rillettes de thon	Concombres (BIO) à la menthe	REPAS AMERICAIN Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise
Plat	Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons Pommes boulangères	Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes Falafel quinoa sauce provençale	Filet de poulet et son jus de volaille crème Pâtes (BIO) Tranche de colin sauce hollandaise	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese végétarien 	Poisson meunière sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Fraidou	Petit suisse sucré	Rondelé (BIO)	Cheddar	Saint Nectaire
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Donut au sucre	Fruit de saison
Pain	Pain Platine	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond 	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Compote pomme fraise	Yaourt nature sucré Jus de pomme Ourson fourré chocolat	Beurre + pain Petit suisse sucré Jus d'ananas	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Spécialité pomme coing Yaourt à boire Barre pâtissière

Bio
CE2
 VBF
AOP
 Local
HVE
 Végétarien
VPF
 MSC
Contient du
porc
 Recette du chef
Pâtisserie 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

Issue de
Label Rouge
 Saveur en Or
 Global G.A.P.
 Label rouge

SEMAINE DU 30-06-2025 AU 06-07-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade aux segments de mandarine	Tzatziki	REPAS FROID Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Gratin de Carottes Carré fromage fondu	Ragoût de poisson au lait de coco Riz (BIO) Poêlée de poivrons	Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Thon mayonnaise	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Cantal	Rondelé ail et fines herbes	Emmental (BIO)	Chanteneige	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fromage blanc au daim	Madeleine
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Boulot
Goûter	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Carré fourré pommes	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus d'orange	Palet Breton Lait nature Spécialité pomme mirabelle	Petit suisse aux fruits Pâte à tartiner +pain Jus de pomme	Galette St Michel Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

