

SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon	Salade verte et maïs vinaigrette	Concombre (BIO) vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Carré fromage fondu Sauce crème Haricot vert Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Epinards hachés cuisinés Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	Bœuf (BIO) bourguignon Riz (BIO) Carottes vichy (BIO) Blanquette de légumes	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Salade iceberg Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon	Saint Nectaire	Carré de l'Est	Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus d'orange Gâteau marbré cacao	Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat Spécialité pomme mirabelle	Petit suisse aux fruits Beurre + pain Jus de pomme	Palet Breton Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

CE2
 Végétarien
 VBF

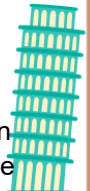
HVE
 MSC
 AOP

Bio
 Recette du chef
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque	Oeufs durs mayonnaise	 Tomate (BIO) sauce basilic	  Carottes râpées	MENU DU NORD   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) 
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees  Falafel quinoa sauce curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Gratin de pâtes fromager aux dés de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	Camembert	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré (BIO)	  Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette
Goûter	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait nature	Yaourt aromatisé Jus de pomme Gâteau cacao amandes	Petit suisse aux fruits Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	 Spécialité pomme abricot Lait aromatisé chocolat Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Carré fourré abricots Yaourt à boire 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade	 Macédoine (BIO) mayonnaise	 Concombre (BIO) au curry	Salade de lentilles	CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella 
Plat	 Rôti de bœuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Omelette	 Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Emincé de porc* sauce brune Pommes vapeurs Flageolets verts aux dèes de tomates  Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs  Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes  Galette ratatouille sauce milanaise 
Fromage	Chanteneige	 Vache qui rit (BIO)	 Pont l'Evêque	Brie	Petit suisse sucré 
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Cake citron	 Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Platine	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Petit beurre Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fruit de saison Lait nature Gaufrette vanille	Galette Bretonne Fruit de saison Yaourt à boire	Crème dessert Vanille Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Salade d'endives aux pommes	 Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco  Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy  Carré fromage fondu	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé  Nuggets végétal	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	 Cantal	Emmental	 Rondelé (BIO)	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine
Goûter	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Mini cake pépité chocolat	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille

SEMAINE DU 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION

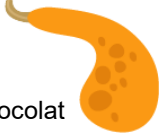


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes Galette de légumes mozzarella sauce brune	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam (BIO)	Saint Paulin	St Morêt	Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gâteau cacao amandes	Fruit de saison Brownies Lait nature	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Galette pépites de chocolat Petit suisse sucré Compote pomme fraise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	 Panais rémoulade
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes  Pavé de colin sauce crème	Beignets de calamars Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gaufre flash	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus d'ananas	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Flan saveur vanille Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Oeufs durs mayonnaise	Salade aux segments de mandarine	Potage potiron 	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale 
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre  Falafel quinoa sauce forestière 	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Rôti de bœuf sauce ketchup Cœur de blé à la basquaise  Galette de quinoa sauce tomate	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Haricots beurre Pommes risolées Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	 Camembert (BIO) 	Mimolette	 Maroilles	Vache picon 	Emmental
Dessert	 Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)	 Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Pain	Pain campagne rond 	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette 
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus d'orange	Confiture + pain Jus d'ananas Crème dessert chocolat 	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Jus de pomme	Madeleine Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	Salade de pomme de terre sauce curry	Potage légumes verts
Plat	 Omelette nature sauce tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)   Gratin dauphinois	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Mini cake pépite chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fruit de saison Yaourt à boire	Galette pépites de chocolat Compote Pomme Gourde Flan saveur caramel	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc vinaigrette	 Panais rémoulade	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN Potage carotte
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulet Fromage râpé Pâtes  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	 Hachis parmentier végétarien de patate douce Salade iceberg
Fromage	 Rondelé (BIO)	Coulommiers	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres Lait nature	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses
Pain	Pain Platine	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Boulot
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Madelon	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Jus de pomme Carré fourré abricots	Beurre + pain Petit suisse sucré Compote pomme fraise