

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon (BIO)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre Galette panée pois légumes sauce curry	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	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	Confiture + pain Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Palet Breton Fruit de saison Lait nature

- CE2
- Recette du chef
- Bio
- Local
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Issue de Label Rouge
- AOP
- 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 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)	Oeufs durs mayonnaise (BIO)	Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf (BIO) sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Vache picon	Emmental (BIO)	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison (BIO)	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 Purée de pomme Lait aromatisé chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Gâteau cacao amandes	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Spécialité pomme abricot Madeleine Lait nature	Fruit de saison Carré fourré abricots Yaourt à boire

- CE2
- Bio
- MSC
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- HVE
- 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 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine (BIO) mayonnaise	Concombre au curry	Tomate au persil (BIO)	Salade écolière (pomme de terre, carotte, oeuf dur, mayonnaise)
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Pommes campagnarde Flageolets verts aux dès de tomates Pavé de colin sauce à l'aneth	Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit (BIO)	Chanteneige	Petit suisse sucré	Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Platine	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Carré fourré pommes	Petit beurre Spécialité pomme banane Lait nature	Galette Bretonne Fruit de saison Yaourt à boire	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

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

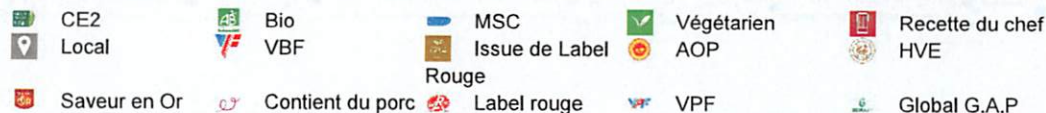
SEMAINE DU 23-09-2024 AU 29-09-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes (BIO)	Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Carottes vichy (BIO) Gratin dauphinois (BIO) Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Frites Colin pané sauce duglérée
Fromage	Cantal	Emmental (BIO)	Fraidou	St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (BIO)	Spécialité pomme mirabelle	Fruit de saison	Eclair au chocolat
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 pépète chocolat	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille























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 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Rillettes de thon	 Céleri (BIO) au fromage blanc	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes  Pavé de colin sauce aux herbes	 Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam	 Tomme (BIO)	Samos	Coulommiers	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes	Petit suisse sucré Brownies Jus de pomme	Confiture + pain Petit suisse aux fruits Jus d'orange	 Spécialité Poire Galette pépites de chocolat Lait aromatisé chocolat

 CE2	 Bio	 MSC	 Végétarien	 Recette du chef
 Local	 VBF	 Issue de Label Rouge	 AOP	 HVE
 Saveur en Or	 Contient du porc	 Label rouge	 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 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade	Betterave (BIO) vinaigrette	Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pomme vapeur (BIO) Cassolette de poisson à la provençale	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc
Goûter	Purée pomme cassis Lait nature Biscuit fourré vanille	Jus de pomme Gaufre flash Fromage blanc aromatisé	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus d'orange	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Yaourt à boire



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 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	MARRON Oeufs durs mayonnaise	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE Potage tomates	VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes râpées (BIO) vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc (BIO) sauce curry Pomme vapeur (BIO) Haricot vert à l'échalote (BIO) Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	Emmental (BIO)
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette
Goûter	Gâteau pompon Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Madeleine marbrée	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Confiture + pain Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron

CE2	Bio	MSC	Végétarien	Recette du chef	Local
VBF	Issue de Label Rouge	AOP	HVE	Saveur en Or	Contient du porc
Label rouge	VPF	Global G.A.P	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 21-10-2024 AU 27-10-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage du jour (BIO)
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Waterzooï de poisson	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	Fruit de saison (BIO)	Purée de Pomme (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Barre pâtisnière	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Biscuit cuillère Petit suisse sucré Fruit de saison Lait nature	Biscuit fourré fraise Compote Pomme Gourde Flan saveur caramel	Beurre + pain Fruit de saison Yaourt à boire



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 28-10-2024 AU 03-11-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Sardine à l'huile	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN Potage du jour (BIO)	
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Emincé de volaille (BIO) et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette) Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce	
Fromage	Saint Paulin (BIO)	Cantal	Carré de l'Est	Mimolette	
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween	
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Jus d'ananas Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Sablé de retz Fruit de saison Yaourt à boire	



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

*Présence de porc

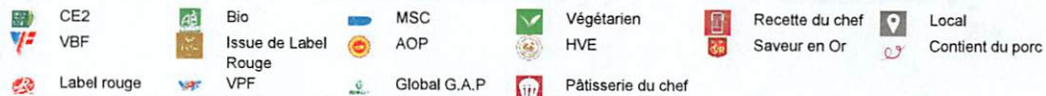
SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade	Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Carottes vichy (BIO) Pavé fromager sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* 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 sucré	Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	Maroilles	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	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 aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Madelon	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Jus de pomme Carré fourré abricots	Confiture + pain Petit suisse aux fruits Compote Pomme Gourde



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

*Présence de porc