

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

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême Gratin dauphinois		Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Cantal				
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses	Crème dessert caramel		Fruit de saison (BIO) Kiwi



Bio



MSC



Végétarien



VBF



Recette du chef



AOP



Local



CE2



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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

DUPONT
RESTAURATION



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Carottes râpées au citron

Salade de lentilles

Salade verte et dès de mimolette

Concombre sauce aux fines herbes

Plat

Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines

Omelette / *fau pielle de veau*
 Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Sauté de porc* sauce brune
Pommes de terre rissolées

Egréné de boeuf à la bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Fromage

Camembert

Saint Nectaire

Dessert

Liégeois vanille

Fruit de saison (BIO)
Ananas

Yaourt brassé fraise (BIO)

Cake aux pépites de chocolat

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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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

Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés
 Fromage râpé (BIO)

Aiguillette de poulet sauce paprika
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz

Carbonnade de bœuf (BIO)
Potatoes

Pizza au fromage
Salade iceberg

Fromage Edam

Dessert Fruit de saison (BIO)
orange

Crème dessert vanille

Spécialité pomme mirabelle

Maroilles
 Fromage blanc au spéculoos

Fruit de saison
fraises

Bio
 Recette du chef
 HVE

VBF
 CE2
 VPF

Local
 Végétarien
 Contient du porc

MSC
 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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Lingot blanc	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur	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		Emmental		Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison <i>Pommes</i>	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO) <i>Kiwis.</i>	Cake	Liégeois chocolat



Bio



CE2



Contient du porc



VBF



Végétarien



Pâtisserie du chef



Local



AOP



Issue de Label

Rouge



MSC



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



VPF

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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO)	Parmentier végétarien		
Fromage		Cantal			
Dessert	Yaourt au fruit mixé	Fruit de saison (BIO) <i>Nectarine</i>	Flan saveur vanille		



Bio



CE2



Contient du porc



VBF



Végétarien



Pâtisserie du chef



Local



AOP



Issue de Label Rouge



MSC



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



VPF

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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon	Melon	Radis + beurre	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Pastèque (BIO)
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen	Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	Steak haché de bœuf sauce barbecue Aubergines grillées Cœur de blé	Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes (BIO)	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits		St Morêt	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison (BIO) <i>pommes ou ananas.</i>	Ile flottante	Purée de pomme (BIO)	Fruit de saison <i>Abricot.</i>	Fromage blanc façon straciatella



Bio



CE2



Contient du porc



VBF



Végétarien



Pâtisserie du chef



Local



AOP



Issue de Label

Rouge



MSC



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



VPF

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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

DUPONT
RESTAURATION



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

Blanquette de veau à l'ancienne
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)

Chili végétarien
 Riz (BIO)

Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees

Fromage

Mimolette

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison
Banane

Fruit de saison
Pastèque

Eclair au chocolat



Bio



Végétarien
Issue de Label Rouge



VBF



AOP



Saveur en Or



Local



HVE



Label rouge



MSC



VPF



Global G.A.P



Recette du chef



Contient du porc



CE2



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 16-06-2025 AU 22-06-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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 rapées à la fêta
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	Sauté de boeuf (BIO) sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes	Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé (BIO)
Fromage		Buchette de chèvre	Brie (BIO)		Pont l'Evêque
Dessert	Gélifié saveur vanille	Cake citron	Fruit de saison <i>Abricot -</i>	Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO) <i>Pêches -</i>



Bio



Végétarien
Issue de Label Rouge



VBF



AOP
Saveur en Or



Local



HVE
Label rouge



MSC



VPF
Global G.A.P



Recette du chef



Contient du porc



CE2



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

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

DUPONT
RESTAURATION



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Rillettes de thon

Concombre à la menthe

MENU AMERICAIN

Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat

Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères

Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

Filet de poulet et son jus de volaille crème
 Pâtes (BIO)

Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites

Poisson meunière sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

Petit suisse sucré

Dessert

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Fruit de saison

Nectarine.

Liégeois chocolat

Donut au sucre

Fruit de saison

Fraises.



Bio

Végétarien

Issue de Label Rouge



VBF

AOP

Saveur en Or



Local

HVE

Label rouge



MSC

VPF

Global G.A.P.



Recette du chef

Contient du porc



CE2

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 30-06-2025 AU 06-07-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »

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) Gratin de Carottes	Ragoût de poisson au lait de coco  Riz (BIO) Poêlée de poivrons	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes	 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide)	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	 Cantal		 Emmental (BIO)		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison (BIO) <i>Kiwi</i>	Crème dessert praliné	 Fruit de saison <i>Banane</i>	 Fromage blanc au daim	Madeleine



Bio

Végétarien

Issue de Label Rouge



VBF

AOP

Saveur en Or



Local

HVE

Label rouge



MSC

VPF

Global G.A.P



Recette du chef

Contient du porc



CE2

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