SEMAINE DU 18-03-2024 AU 24-03-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAIS** Salade de poivrons	**ALLEMAND** Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)		**ITALIEN** Pizza au fromage	**ESPAGNOL** Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	Ragoût de poisson portuguais Pommes Vapeur	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes		Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO)	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Edam (BIO)		Mozzarella	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Gâteau marbré cacao		Fruit du jour	Flan saveur caramel

MSC
Végétarien
Local
VBF
AOP
Bio
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 25-03-2024 AU 31-03-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**REPAS INDIEN** Potage légumes	Salade mimosa		Rillettes de thon	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne	Pâtes à la napolitaine Fromage râpé		Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis
Fromage	Brie (BIO)	Fripons		Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille		Moka du chef	Fruit du jour (BIO)

MSC	VBF	Bio	Végétarien
AOP	HVE	Local	Recette du chef
Label rouge	Contient du porc	CE2	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 01-04-2024 AU 07-04-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		**ASIE** Potage légumes verts		**AMERIQUE** salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	**AFRIQUE** Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonais		Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées Chou fleur au beurre (BIO)	Colombo de poulet Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Cantadou		Tartare nature	Saint Nectaire
Dessert		Fruit du jour (BIO)		Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour (BIO)

MSC	VBF	Bio	Végétarien
AOP	HVE	Local	Recette du chef
Label rouge	Contient du porc	CE2	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 08-04-2024 AU 14-04-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cervelas* et petits oignons	Chou-fleur à la flamande		Tomate au persil (BIO)	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Hachis parmentier (BIO)	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO)		couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Maroilles	Cantafrais		Gouda	Chèvre
Dessert	Fruit du jour	Liégeois chocolat		Beignet à la pomme	Yaourt nature sucré (BIO)

MSC
AOP
Label rouge
VBF
HVE
Contient du porc
Bio
Local
CE2
Végétarien
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

SEMAINE DU 15-04-2024 AU 21-04-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise		Panais rémoulade	Pizza au fromage
Plat	Omelette nature (BIO) Piperade Coeur de blé	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz (BIO)		Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes	Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur
Fromage	Chantaillou	Pont l'Evêque		Tomme blanche	St Morêt
Dessert	Crème dessert pistache	Mousse Chocolat au lait		Fruit du jour (BIO)	Purée de Pomme (BIO)

MSC
AOP
Label rouge
VBF
HVE
Contient du porc
Bio
Local
CE2
Végétarien
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

SEMAINE DU 06-05-2024 AU 12-05-2024
MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAL** Concombre à la crème (BIO)	**SUEDE** Rillettes de saumon			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes			
Fromage	Mimolette	Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour			

MSC	VBF	Bio	Végétarien
AOP	HVE	Local	Recette du chef
Label rouge	Contient du porc	CE2	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