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

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAIS** Salade de poivrons Endives vinaigrette	**ALLEMAND** Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre		**ITALIEN** Pizza au fromage Pizza royale*	**ESPAGNOL** Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives) Gaspacho à la tomate (froid)
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 Tarte aux pommes		Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat

Local
MSC
Végétarien
CE2
VBF
AOP
Contient du porc
Bio
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 25-03-2024 AU 31-03-2024
MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**REPAS INDIEN** Potage légumes	Salade mimosa		Rillettes de thon Roulade de volaille et cornichon	Salade verte et dès de mimolette Emincé de chou rouge rémoulade
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 1 Fruit du jour 2	Crème dessert vanille Crème dessert caramel		Moka du chef	Fruit du jour (BIO)

Local
VBF
Global G.A.P
CE2
Bio
Recette du chef
Contient du porc
Végétarien
Label rouge
MSC
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 01-04-2024 AU 07-04-2024
MIDI
PRIMAIRE
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) Brocolis sauce crème ciboulette	**AFRIQUE** Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate) Haricot vert vinaigrette
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 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour (BIO)

Local
VBF
Global G.A.P
CE2
Bio
Recette du chef
Contient du porc
Végétarien
Label rouge
MSC
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 08-04-2024 AU 14-04-2024
MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons	Chou-fleur à la flamande Salade de mâche		Tomate au persil (BIO)	Salade iceberg aux croûtons Courgettes crues rapées aux fines herbes
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 1 Fruit du jour 2	Liégeois chocolat Liégeois vanille		Beignet à la pomme Beignet au chocolat	Yaourt nature sucré (BIO)

Local
VBF
Global G.A.P
CE2
Bio
Recette du chef
Contient du porc
Végétarien
Label rouge
MSC
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 15-04-2024 AU 21-04-2024
MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise Salade de coeurs de palmier au surim		Panais rémoulade Chou-fleur sauce cocktail	Pizza au fromage Crêpe au champignon
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 Crème dessert vanille	Mousse Chocolat au lait		Fruit du jour (BIO)	Purée de Pomme (BIO)

Local
VBF
Global G.A.P
CE2
Bio
Recette du chef
Contient du porc
Végétarien
Label rouge
MSC
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 06-05-2024 AU 12-05-2024
MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAL** Concombre à la crème (BIO)	**SUEDE** Rillettes de saumon Oeufs durs mayonnaise			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes			
Fromage	Mimolette	Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2			

Local
VBF
Global G.A.P
CE2
Bio
Recette du chef
Contient du porc
Végétarien
Label rouge
MSC
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