

SEMAINE DU 15-09-2025 AU 21-09-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	🌱 Céleri rémoulade	🌱 Macédoine (BIO) mayonnaise		Salade de lentilles	Tomate mozzarella
Plat	🌱 🍷 Rôti de boeuf sauce ketchup 🌱 🍷 Purée crécy (pommes de terre, carottes)	🌱 🍷 Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) 🌱 Riz (BIO)		Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs 🌱 Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes
Fromage	Chanteneige	🌱 Vache qui rit (BIO)		Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé	🌱 Fruit de saison (BIO)		🍰 Cake citron	🌱 Fruit de saison

🌱 CE2    🌱 HVE    🌱 Bio    🌱 Végétarien Global G.A.P    🌱 MSC Local  
 🍷 Recette du chef    🍷 VBF    🍷 AOP    🍷 Saveur en Or    🍷 Pâtisserie du chef  
 🍷 Issue de Label Rouge

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 08-09-2025 AU 14-09-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	🌱 Pastèque	Oeufs durs mayonnaise		🌱 Carottes râpées	<b>BRADERIE DE LILLE</b> 🌱 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)
Plat	🌱 🍷 Rôti de dinde sauce crème 🌱 Coquillettes (BIO)	🌱 🍷 Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémeées		🌱 Gratin de pâtes fromager aux dés de tomates	🍷 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	Camembert		🌱 Yaourt nature sucré (BIO)	🍷 Maroilles
Dessert	Liégeois vanille	🍷 Fruit de saison		🍷 Fruit de saison	🍷 Gaufre Liégeoise

🌱 CE2    🌱 HVE    🌱 Bio    🌱 Végétarien AOP    🌱 MSC Local  
 🍷 Recette du chef    🍷 VBF    🍷 AOP    🍷 Saveur en Or  
 🍷 Issue de Label Rouge

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 01-09-2025 AU 07-09-2025  
 MIDI  
 MATERNELS  
 BERTRY

**DUPONT**  
 RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> <li>CE2 Betterave vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HVE Melon</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bio Concombre (BIO) vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate vinaigrette</li> </ul>
Plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>CE2 Carré fromage fondu</li> <li>Sauce crème</li> <li>Haricot vert</li> <li>Pâtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MSC Fricassée de poisson sauce tomate</li> <li>AOP Pommes boulangères</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>CE2 Bœuf (BIO) bourguignon</li> <li>CE2 Riz (BIO)</li> <li>CE2 Carottes vichy (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CE2 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)</li> <li>Purée de pomme de terre</li> </ul>
Fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vache picon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AOP Saint Nectaire</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bio Gouda (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit suisse aux fruits</li> </ul>
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>HVE Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HVE Compote de pomme</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bio Crème dessert chocolat (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaufrette vanille</li> </ul>

CE2  
 Végétarien  
 VBF

HVE  
 MSC  
 AOP

Bio  
 Recette 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 29-09-2025 AU 05-10-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Célérier (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et comichon		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		Lasagne de boeuf VBF	  Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam (BIO)	Saint Paulin		Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Fruit de saison

CE2    Recette du chef    Issue de Label Rouge    HVE    VBF    Saveur en Or  
 Bio    AOP    Pâtisserie du chef    Végétarien Global G.A.P.    VPF    MSC Local    Contient du porc

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 13-10-2025 AU 19-10-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION



LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté* de campagne et comichon	Salade aux segments de mandarine		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	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		  Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	Camembert (BIO)	Mimolette		Vache picon	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille

CE2    Recette du chef    Issue de Label Rouge    HVE    VBF    Saveur en Or  
 Bio    AOP    Pâtisserie du chef    Végétarien Global G.A.P.    VPF    MSC Local    Contient du porc

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 22-09-2025 AU 28-09-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

**DUPONT**  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes		Quiche au fromage	Cocardé 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		Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées
Fromage	Cantal	Emmental		Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Beignet à la pomme

- CE2
- Recette du chef
- Issue de Label
- Rouge
- HVE
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- ACP
- Pâtisserie du chef
- Végétarien
- Global G.A.P
- MSC
- Local

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 13-10-2025 AU 19-10-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION

LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	☐ Pâté* de campagne et cornichon	Salade aux segments de mandarine		🌱 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	🌱 Gratin de pâtes, <b>butternut</b> , béchamel, mozzarella		🐟 Poisson meunière sauce crème 🌱 Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	🌱 🍷 Sauté de porc* (BIO) sauce curry 🍷 Haricots beurre Pommes risollées
Fromage	🌱 Camembert (BIO)	Mimolette		Vache picon	Emmental
Dessert	🍏 Fruit de saison	Yaourt aromatisé		🍫 Cake <b>butternut</b> aux pépites de chocolat	Fian saveur vanille

🌱 CE2    🍷 HVE    🌱 Bio    🌱 Végétarien    🐟 MSC    Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des  
 🍷 Recette du chef    🍷 VBF    🍷 AOP    🌱 Global G.A.P    🌱 Local    approvisionnements et des délais de commandes.  
 🍷 Issue de Label Rouge    🍷 Saveur en Or chef    🍷 Pâtisserie du chef    🍷 VPF    🍷 Contient du porc    🍷 \*Présence de porc

SEMAINE DU 03-11-2025 AU 09-11-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	🌱 Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Crêpe au fromage	🌱 Céleri remoulade
Plat	🌱 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	🌱 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade 🌱 Riz (BIO) 🌱 Brocolis (BIO) au beurre		Colin pané sauce crème 🌱 Petits pois à l'oignon	🌱 🍷 Braisé de porc* (BIO) au romarin 🍷 Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse aux fruits	🌱 Edam (BIO)		🍷 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	🍏 Fruit de saison	🌱 Crème dessert vanille (BIO)		🍏 Fruit de saison	🍷 Fromage blanc aux pralines roses

🌱 CE2    🍷 HVE    🌱 Bio    🌱 Végétarien    🐟 MSC    Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des  
 🍷 Recette du chef    🍷 VBF    🍷 AOP    🌱 Global G.A.P    🌱 Local    approvisionnements et des délais de commandes.  
 🍷 Issue de Label Rouge    🍷 Saveur en Or chef    🍷 Pâtisserie du chef    🍷 VPF    🍷 Contient du porc    🍷 \*Présence de porc

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	Betterave vinaigrette		Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)		Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

CE2 Recette du chef Issue de Label Rouge HVE VBF Saveur en Or Bio AOP Pâtisserie du chef Végétarien Global G.A.P VPF MSC Local Contient du porc \*Présence de porc

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

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025  
MIDI  
MATERNELS  
BERTRY

DUPONT  
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	Betterave vinaigrette		Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)		Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

CE2 Recette du chef Issue de Label Rouge HVE VBF Saveur en Or Bio AOP Pâtisserie du chef Végétarien Global G.A.P VPF MSC Local Contient du porc \*Présence de porc

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