

MENUS DU 22 avril au 31 mai 2019

COMMUNAUTE DE COMMUNES PONTHEIU MARQUENTERRE



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

22 AU 26 AVRIL

SEMAINE DU

29 AVRIL AU 3 MAI

SEMAINE DU

6 AU 10 MAI

SEMAINE DU

13 AU 17 MAI

SEMAINE DU

20 AU 24 MAI

SEMAINE DU

27 AU 31 MAI

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Lundi de Pâques

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf sauce tomate
Torsades
Edam
Liégeois au chocolat

Chou-rouge vinaigrette
Rôti de porc à la provençale
Cœur de blé – Piperade de légumes
Chanteneige
Crème dessert vanille

Salade de pâtes aux petits légumes
Filet de poulet à l'ail & romarin
Petits pois – Carottes
Edam
Petits suisses aux fruits

Menu BIO

Tomates vinaigrette
Hachis Parmentier
Camembert
Fruit de saison

Haricots verts vinaigrette
Escalope de dinde au curry
Pommes de terre sautées
Fromage blanc nature sucré
Mousse au chocolat

Betteraves rouges
Filet de hoki sauce tartare
Riz
Carottes vichy
Tartare
Crème dessert chocolat

Menu BIO

Betteraves rouges vinaigrette
Omelette basquaise
Pommes de terre cubes - Ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Concombres vinaigrette
Emincé de bœuf à l'échalote
Pommes de terre sautées
Saint-Paulin
Fruit de saison

Salade verte et dés de mimolette
Bœuf braisé
Chou-rouge à l'étouffé – Pommes vapeur
Vache qui rit
Fruit de saison

Œuf dur mayonnaise
Hoki meunière sauce hollandaise
Pommes de terre persillées
Poêlée de courgettes
Petit moulé
Compote pomme fraise

Menu BIO

Concombres vinaigrette
Steak haché de bœuf
Torsades
Emmental
Compote de pommes

Terrine de campagne & cornichon
Roti de porc à la dijonnaise
Lentilles – Carottes
Mimolette
Gaufre liégeoise

Quiche Lorraine
Emincé de poulet sauce forestière
Semoule – Carottes à la crème
Kiri
Fruit de saison

Salade de tomates vinaigrette
Colin meunière & citron
Gratin de poireaux et de pommes de terre
Vache qui rit
Eclair au chocolat

Menu BIO

Macédoine de légumes
Lasagnes bolognaise gratinées
Yaourt nature sucré
Madeleine

Festival de Cannes

Tarte provençale
Fricassé de poulet
Risotto aux petits légumes du soleil & basilic
Kiri
Tarte citron

Férial

Menu BIO
Œuf dur mayonnaise
Sauté de volaille sauce tomate
Semoule – Poêlée de courgettes
Saint-Paulin
Compote de pommes

Céleri rémoulade
Filet de colin sauce hollandaise
Riz créole – Poêlée de légumes
Petit suisse nature sucré
Tarte aux pommes

Menu BIO

Terrine de campagne
Egrené de bœuf sauce tomate
Pâtes
Carré frais
Fruit de saison

Méli-mélo de carottes & céleri
Pavé de Hoki sauce citronnée
Bâtonnière de légumes
Pommes de terre rissolées
Mini-babybel
Pêche au sirop

Crêpe au fromage
Couscous
Semoule – Légumes couscous
Mimolette
Flan vanille

Pont de l'ascension

