tribu Petits Chefs

Cérons

Les repas de la semaine

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	3-nov.	04-nov	05-nov	06-nov	07-nov
Déjeuner	Velouté de potiron et kiri	Houmous de pois chiches et toast	/	/	Salade râpée de chou rouge et pomme et fromage
	Porc au caramel VF	Fricassée de poulet à la crème VF	Boulettes de bœuf	Omelette aux pommes de terre	Poisson à la bordelaise
	Riz	Pâtes au fromage râpé	Semoule	/	Boulgour
	Brocolis	Epinards	Duo de carottes et panais rôtis	Haricots verts	Poireaux
	/	/	Carré frais	Yaourt	/
	Fromage blanc à la compote	Fruit de saison	Crème dessert	Ananas	Pâtisserie
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · VF Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

tribu Petits Chefs

Cérons

Les repas de la semaine

DUPONT RESTAURATION

REPAS DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	10-nov.	11-nov	12-nov	13-nov	14-nov
Déjeuner	/	Salade mexicaine aux haricots rouges	Salade boulgour, poulet et fromage	/	/
	Sauté de porc au chorizo	Bolognaise végérienne au butternut	Poisson sauce aux épices	Cuisse de poulet aux herbes	Daube de bœuf
	Semoule	Spaghetti et emmental râpé	/	Purée pommes de terre	Riz
	Potiron	/	Carottes	Gratin de brocolis	/
	Kiri	/	/	Fromage blanc	Tomme
	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet	Fruit de saison	Pêche au sirop et crème anglaise
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée Poisson · Produit BIO · Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Coeur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

· Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

tribu Petits Chefs

Cérons

Les repas de la semaine

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17-nov.	18-nov	19-nov	20-nov	21-nov
Déjeuner	/	Salade d'endives au bleu	Betterave au fromage	/	/
	Saucisse VF	Poulet sauce vallée d'Auge VF	Cannelloni au bœuf sauce tomate	Crispidor Emmental sauce ketchup	Poisson sauce au citron
	Lentilles	Riz	/	Pommes vapeurs	/
	Carottes	Epinards	Salade verte	Choux fleurs	Crumble de butternut
	Fromage ail et fines herbes	/	/	Yaourt	Chèvre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · VF Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

tribu Petits Chefs

Cérons

Les repas de la semaine

DUPONT RESTAURATION

SEMAINE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-nov.	25-nov	26-nov	27-nov	28-nov
Déjeuner	/	Quiche oignons emmental	Velouté de brocolis	/	/
	Steak haché de bœuf	Frittata aux champignons	Paëlla au poisson	Sauté de volaille aux épices curry	Rôti de porc
	Pâtes	/	/	Semoule	Flageolet
	Poireaux	Salade	/	Poêlée de butternut	Carottes
	Kiri	/	/	Camembert	Tomme
	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · VF Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.