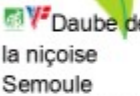


SEMAINE DU 03-03-2025 AU 09-03-2025
MIDI
HOUDANCOURT

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DES CARNAVALS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	NICE	DUNKERQUE	RIO	BINCHE	VENISE
	 	 Potage du jour (BIO)	 Taboulé	 	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)
Plat	  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise Semoule Ratatouille de légumes	Emincé de volaille sauce waterzooï Pommes Vapeur 	Hachis parmentier Salade	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	  Tortelloni provençale (BIO)   Fromage râpé (BIO)
Fromage	Tomme noire			  Maroilles	
Dessert	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourts	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella
	Sans viande: Falafel quinoa sauce provençale	Sans viande: Waterzooï de poisson	Sans viande: Brandade de morue		

 Bio
 Contient du porc
 AOP

 Recette du chef
 Végétarien
 Global G.A.P

 VBF
 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