

Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1888
RESTAURATION

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée





  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette


 Chou blanc mayonnaise

 Taboulé


Plat

 Galette de quinoa sauce tomate
 Pâtes

   Carbonnade de boeuf
Pommes de terre sautées
 Fricassé de colin sauce nantua

Sauté de poulet rôti sauce brune
Brocolis au beurre
Semoule
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

   Jambon blanc*
 Pomme vapeur (BIO)
 Carottes
 Omelette


 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
Riz Pilaf avec oignons
Fondue de poireaux à la crème

Fromage

  Petit Brie Bio Le lillois

Tomme grise


Dessert

 Fruit de saison

Crêpe sucrée

Yaourt nature sucré

Flan goût vanille nappé caramel

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Local
 HVE
 Contient du porc

 Bio
 VBF
 VPF

 Recette du chef
 Saveur en Or
 CE2

 Végétarien
 MSC
 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