

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI
HOUDANCOURT

DUPONT
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI




VENDREDI


Entrée  Emincé de chou rouge
rémoulade

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)



Tarte aux poireaux

Plat   Rôti de porc* sauce
provençale
Brunoise de légumes
Boullgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

  Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Nuggets de poulet plein filet
Riz aux petits légumes
Ketchup (dosette)
 Nuggets végétal

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre


  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à
tartiflette, oignons)
Salade iceberg

Fromage

Emmental


Petit suisse sucré

Dessert Cookie Pépite chocolat noir

 Fruit de saison

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Liégeois chocolat

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc