

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-03-2026 AU 29-03-2026

MIDI
HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1789
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI





VENDREDI



Entrée  Carottes râpées


 Céleri rémoulade

Concombre vinaigrette

Plat  Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout



  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
  Pâtes

 Saucisse* fumée sauce oignons
Flageolets verts fins aux carottes
 Roulé végétal et son jus



Rôti de dinde sauce poulette
Pommes Vapeur
 Emincé de pois blé sauce curry


Paëlla aux Poissons

Fromage

  Camembert Bio Le lillois


Buchette lait de mélange

Dessert   Yaourt aromatisé myrtille Bio local

 Fruit de saison

Gaufre de Bruxelles


Crème dessert caramel


 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