

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT  
DEPUIS  
1862  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Taboulé




 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette



**REPAS DU PRINTEMPS**

Plat

 Omelette  
Sauce napolitaine  
Macaronis  
Brocolis au beurre



Pavé au veau haché sauce  
forestière  
Poêlée de champignons  
Blé  
Pavé au saumon haché  
sauce beurre blanc

 Colin d'Alaska pané  
Sauce crème  
 Epinards hachés cuisinés  
 Riz (BIO) pilaf


Paupiette de volaille jus aux 4  
épices  
Pommes rissolées  
 Petits pois à l'ail  
 Galette de légumes  
mozzarella // sauce tomate


Fromage

Chantailou

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison




Crème dessert vanille




Donut au chocolat

## LÉGENDE

 Local  
 VBF  
 CE2

 Bio  
 Saveur en Or  
 Global G.A.P

 Recette du chef  
 MSC  
 AOP

 Végétarien  
 Contient du porc  
 Pâtisserie du chef

 HVE  
 VPF

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

\*Présence de porc