

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT  
DEPUIS  
1962  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée



 Coleslaw

 Concombre sauce aux fines herbes

Plat

 Parmentier végétarien

 Egréné de boeuf à la bolognaise

  Rôti de porc\* sauce à l'oignon

Emincé de volaille sauce colombo


Beignets de calamar  
Sauce tomate

Pâtes


 Egréné végétal + sauce tomate


 Carotte vichy

Potatoes

 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Riz

 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate


 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Fromage Fripons

Tartare ail et fines herbes


Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Purée pomme pêche




Beignet à la pomme


 Fruit de saison

## 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