DUPONT RESTAURATION depuis 1969

Menus

décembre 2026

La tribu des Petits Chefs

SEMAINE	07-déc au 11-déc	14-déc au 18-déc	21-déc au 25-déc	28-déc au 01-janv
			VACANCES	
Lundi	Nuggets de poulet Salade verte Frites Croc lait Mousse au chocolat	(Bowl d'agneau au curry) Riz sauté aux petits pois Camembert Fruit de saison	Emincé de porc aux épices *Merlu aux épices* Semoule aux petits légumes Brie Fruit de saison	Rosette *Pâté de volaille* Poulet rôti Salade verte Frites Fruit de saison
Mardi	Salade verte aux croûtons Boulette de soja sauce tomate Poêlée de légumes d'hiver Nouilles chinoises Osso iraty	Carottes râpées Colin panée Sauce provençale Courge rôtie Boulghour Fromage blanc au speculoos	Bouillon de volaille alphabet Chili con carne *Au bœuf (BIO)* Riz Maïs et haricots rouges Fruit de saison	Iceberg vinaigrette Quenelles sauce aurore Gratin de brocolis Riz Croc lait
Mercredi	Curry de poisson Riz Carottes Yaourt nature Fruit de saison	Soupe de légumes d'hiver Omelette au fromage Pâtes Haricots verts Fruit de saison	Pizza margherita Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Soupe parmentier Colin d'alaska sauce citronée Haricots beurres Purée de patate douce Fruit de saison
Jeudi	Velouté Dubarry Lasagnes végétariennes *à l'émincé végétal (BIO)* Salade verte Fruit de saison	**MENU DE NOËL**	Brandade de poisson Aux pdt (BIO) Mâche Tomme blanche Chouquettes	Mac and cheese aux pâtes (BIO) Salade verte Edam Crêpes maison au chocolat
Vendredi	Betteraves vinaigrette Tartiflette aux lardons *Tartiflette végétarienne* aux pdt (BIO) Salade verte Compote de fruits maison	Batonnets de carottes Pâtes aux fromages aux pâtes (BIO) Salade verte Gâteau d'anniversaire : Moelleux aux pommes	FERIE	FERIE

Agriculture biologique — Appellation d'origine protégée — Indication géographique protégée — Bleu Blanc Coeur — Haute Valeur Environnementale

Pêche durable / MSC — Label rouge — Produits fermiers — Recette végétarienne

Allergènes : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques

Les menus et les labels ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

DUPONT RESTAURATION

Menus goûters

décembre 2026

La tribu des Petits Chefs

SEMAINE	07-déc au 11-déc	14-déc au 18-déc	21-déc au 25-déc	28-déc au 01-janv
Lundi	Lait nature Céréales Fruit de saison	Lait nature Céréales Fruit de saison	Lait nature Céréales Fruit de saison	Lait nature Céréales Fruit de saison
Mardi	Yaourt nature Petit beurre Compote de fruits	Yaourt nature Barre de céréales Compote de fruits	Yaourt nature Galette saint michel Compote de fruits	Yaourt nature Madeleine Compote de fruits
Mercredi	Lait nature Pain + fromage frais Fruit de saison	Briquette de lait chocolaté Pain + beurre Fruit de saison	Lait nature Pain + fromage frais Fruit de saison	Briquette de lait chocolaté Pain + beurre Fruit de saison
Jeudi	Petits suisses aux fruits Gâteau maison au yaourt Compote de fruits	Fromage blanc Moelleux cacao maison Compote de fruits	Petits suisses aux fruits Quatre-quarts maison Compote de fruits	Fromage blanc Gâteau maison aux pommes Compote de fruits
Vendredi	Yaourt nature Pain + confiture Fruit de saison	Yaourt nature Pain + confiture Fruit de saison	Yaourt nature Pain + confiture Fruit de saison	Yaourt nature Pain + confiture Fruit de saison

Agriculture biologique · Appellation d'origine protégée · Indication géographique protégée · Bleu Blanc Coeur · Haute Valeur Environnementale

Pêche durable / MSC · Label rouge · Produits fermiers · Recette végétarienne

Allergènes : Gluten · Crustacés · Œufs · Poisson · Arachides · Soja · Lait · Fruits à coque · Céleri · Moutarde · Sésame · Sulfites · Lupin · Mollusques

Les menus et les labels ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.