DUPONT RESTAURATION

Menus

novembre 2026

la tribu des Petits Chefs

SEMAINE	02-nov au 06-nov	09-nov au 13-nov	16-nov au 20-nov	23-nov au 27-nov	30-nov au 04-déc
Lundi	Pizza aux fromages Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison	Bœuf façon macaronade Haricots beurre Macaronis Fromage blanc stracciatella Fruit de saison	Brandade de poisson aux Pdt (BIO) Chou-fleurs Brie Fruit de saison	Salade verte dés de fromage Jambon *Jambon de dinde* Brocolis Blé à la tomate Liégeois au chocolat	Capelliti au fromage *& fromage râpé* Petits suisses aux fruits Fruit de saison
Mardi	Salade fromage et croûton Lasagnes au saumon Salade verte Crème dessert vanille	**Menu "Harry Potter"** Balais de sorcière Chipolatas *Merguez* Smashed potatoes Cupcakes	Dahl de lentilles Riz Carottes Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Velouté butternut Galette panée au quinoa *Sauce tomate* Riz Poêlée de carottes Fruit de saison	**Menu asiatique** Sauté de volaille au caramel Riz cantonais Litchis
Mercredi	Blanquette de veau Haricots verts Pomme de terre vapeur Camembert Fruit de saison	FERIE	**Menu pas comme les autres** Cheeseburger Frites Vrai-faux saucisson en chocolat	Filet de colin meunière citron Haricots beurres Polenta Croc lait Fruit de saison	Bowl équilibre légumes et œuf *Sauce fromage blanc ciboulette* Champignons, courges, oignons Boulghour Cantal Fruit de saison
Jeudi	**Les délices de l'orient** Houmous Poulet fissa Cheveux d'ange Carottes Coupe d'agrumes à la cannelle	Macédoine de légumes Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison	Boulettes d'agneau Légumes couscous Semoule aux raisins Osso iraty Salade de fruits frais	Feuilleté au fromage Bolognaise végétarienne *à l'émincé végétal (BIO)* Spaghettis Salade de fruits frais	Velouté de carottes Filet de colin Sauce provençale Haricots plats Semoule Salade de fruits frais
Vendredi	Velouté dubarry Omelette émincé Riz cantonais au riz (BIO) Petits pois Salade de fruits frais	Filet de poisson pané sauce tartare Brocolis en persillade Riz Tomme blanche Salade de fruits frais	Hachis parmentier végé *à l'émincé végétal (BIO)* Patate douce et pdt (BIO) Salade verte Yaourt nature sucré Compote de fruits maison	Celeri fromage blanc aux herbes Rôti de bœuf Frites - ketchup Salade verte Tarte aux fruits	**Menu mexicain** Pilons de poulet tex mex Maïs poivrons haricots rouges Riz Gâteau d'anniversaire : Gâteau coco

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

novembre 2026

la tribu des Petits Chefs

SEMAINE	02-nov au 06-nov	09-nov au 13-nov	16-nov au 20-nov	23-nov au 27-nov	30-nov au 04-déc
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	Lait nature Céréales Fruit de saison
Mardi	Yaourt nature Madeleine Compote de fruits	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	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	Lait nature Pain + fromage frais Fruit de saison	Briquette de lait chocolaté Pain + beurre Fruit de saison
Jeudi	Fromage blanc Gâteau maison aux pommes Compote de fruits	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	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.