



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

3 au 7 juin 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Duo de haricots (verts et beurre)	Salade verte	Melon	Salade de concombres	Salade de pommes de terre
PLAT DU JOUR	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine	Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson MSC sauce citronnée	Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)
GARNITURE	Potatoes		Printanière de légumes	Riz safrané et carottes	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIER	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse aromatisé BIO	Gouda BIO	Tomme noire	Fromage ail et fines herbes
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fruit au sirop	Riz au lait	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison
REPAS SANS PORC					

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE		Salade coleslaw		REPAS FROID	
PLAT DU JOUR	Légume farci	Filet de poisson meunière, sauce tartare	Sauté de veau au poivre doux	Cruditité du chef	
GARNITURE	Boullgour	Purée pommes de terre, légumes BIO	Semoule et petits pois	Emincé de volaille	Salade de pâtes pépînètes (aux haricots verts, tomate, oignons, poivrons, féta)
PRODUIT LAITIER	Camembert à la coupe		Fromage à la coupe		
DESSERT	Fruit de saison	Clafoutis	Petit suisse sucré	Fruit de saison	
REPAS SANS PORC					



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP/IGP



Produit AOP/IGP

DUPONT RESTAURATION

