



PRÉVISIONS DE MENUS

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

semaine 32
04/08/2025
08/08/2025
DUPONT
RESTAURATION

LUNDI 4		MARDI 5		MERCREDI 6		JEUDI 7		VENDREDI 8	
Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*
Cake au thon	0,77	Museau en salade	0,64	Melon	0,89	Verrine de guacamole	1,28	Asperges	1,02
Duo melon pastèque	0,89	Crème de légumes	1,02	Œufs mayonnaise	0,83	Tomate mozzarella en millefeuille	0,77	Assiette de charcuterie	1,02
Assiette de crudités	0,77	Assiette froide inspiration du chef	2,55	Tartine aux légumes du soleil & fromage	0,89 0,89	Salade protidique Océane	0,89	Salade protidique du Massif Central	0,89
GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	
Pasta alla carbonara	2,55	Bœuf Stroganoff	2,68	Andouillette	2,81	Filet de poulet	2,30	Steak haché BIO (bœuf)	2,42
Salade verte	0,64	Pâtes	0,77	Pommes de terre	0,77	Riz BIO risotto	0,77	Brocoli	0,77
Riz BIO	0,77	Poêlée estivale	0,77	Haricots verts	0,77	Aubergines	0,77	Frites	0,77
Carppaccio d'orange	0,64	Brochette de fruits frais	1,15	Fruits en sirop	0,51	Fraises chantilly	1,15	Rochers coco	1,28
Tarte au chocolat	1,28	Gâteau à la noix de coco	1,15	Crème brûlée	1,02	Profiteroles nappés de chocolat	1,53	Mousse aux fruits de saison	0,89
Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis Oreo	1,02			Fromage blanc & coulis	1,02		
Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"	