

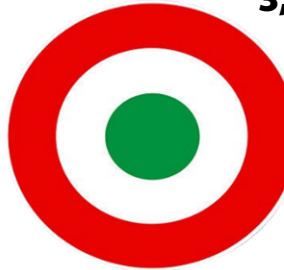


PRÉVISIONS DE MENUS

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

semaine 38
15/09/2025
19/09/2025 ,
DUPONT
RESTAURATION

ANIMATION ITALIENNE

LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19	
Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*
Assiette de crudités	0,77	Antipasti de poivrons grillés	1,21	Chou-fleur gourmand	0,77	Assiette de crudités	0,77	Endives au fromage emmental	0,64
Pâté de campagne	0,64	tartine légumes d'été		Chorizo	0,64	0,89 Salade Tyrrhénienne (thon & pâtes aux 3 couleurs)  Antipasti di Terra 1,28 (jambon cru, tomates cerises, copeaux de parmesan, raisins)		Assiette de crudités	0,77
Salade Grecque (poivron, olive, féta, concombre, salade, vinaigrette citronnée)	0,89 0,89	Salade piémontaise	0,70 0,70	Salade de thon	0,77 0,77			Salade protidique du Chef	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"	
Crêpinette de porc fraîche	2,04	Suprême poulet Shish Taouk [pita, salade oignons]	3,06	Steak haché BIO (bœuf) sauce à la Bordelaise	2,42	3,19  Escalope de dinde milanaise Spaghetti 0,77		Omelette aux champignons	2,04
Couscous végétarien	2,30								
Blé parfumé	0,77	Carottes	0,77	Frites	0,77				Riz BIO
Haricots beurre	0,77	Pommes de terre rôties aux épices	0,77	Haricots blancs	0,77	Épinards	0,77	Salade verte	0,64
Gratin de fruits de saison	1,02	Pudding aux raisins	0,89	Tarte Normande	1,21	1,34 Tiramisu gourmand au chocolat 		Fromage blanc & coulis	1,02
Tarte au chocolat	1,28	Crème liégeoise caramel vanille	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02	Crème brûlée	1,02	Farandole de desserts	1,28
Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	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"	