DUPONT RESTAURATION

MENUS DU 2 AU 20 DECEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE	Sauté de bœuf VBF bio sauce Orloff (oignons, lardons dinde fumés) Fusillis bio Fromage râpé Fruit de saison	Salade coleslaw Crêpe au fromage Haricots verts et pommes de terre Cake au chocolat	**REPAS RACLETTE** **Rôti de porc LR sauce brune** **Gratin de pommes de terre au fromage à raclette** **Biscuit** **Compote pommes myrtilles**	Velouté de légumes bio Quiche au saumon Salade verte Fruit de saison
SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE	Potage poireaux Emincé de poulet LR sauce façon vallée d'Auge Pommes de terre bio et choux de Bruxelles Fruit de saison	Boulettes de bœuf sauce yassa Riz pilaf bio et brunoise de légumes Petit fromage frais sucré Tarte au citron	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic Edam Fruit de saison	Velouté de carottes Poisson pané Carottes sauce blanche et blé doré Flan au chocolat
SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE	Rougail saucisse Riz Fromage à tartiner Fruit de saison	Tarte Méditerranéenne Filet de poisson sauce Aurore Gratin de chou-fleur et pommes de terre bio Crème dessert bio	**REPAS DE NOËL** **Sot l'y laisse de dinde crème de marrons** **Pommes de terre étoile - Petits pois** **Petit chocolat de Noël et clémentine** **Bûche de Noël**	Betteraves vinaigrette framboise Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison

LEGENDE

VBF : Viande Bovine Française — VPF : Viande Porc Française — Certification environnementale niveau 2 — LR : issue de viande crue Label — Haute Valeur Environnementale — Local — Agriculture Biologique — Certification Global.Gap

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »