SEMAINE DU 28-04-2025 AU 04-05-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Céleri aux pommes	Tomate (BIO) sauce ciboulette		Quiche au fromage
Plat	Bœuf (BIO) bourguignon Fromage râpé (BIO) Pâtes Falafels (BIO) sauce à l'oignon	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême Gratin dauphinois Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème		Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Cantal	Chanteneige	Gouda		Samos
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses	Crème dessert caramel		Fruit de saison (BIO)

Bio
Végétarien
CE2
VBF
MSC
AOP
Local
Recette du chef
HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 05-05-2025 AU 11-05-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de lentilles	Salade verte et dès de mimolette		Concombre (BIO) à la crème
Plat	Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines Samoussa aux légumes et son jus	Omelette Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	Sauté de porc* sauce brune Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce brune Galette de légumes mozzarella sauce brune		Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Saint Paulin	Fripons	Camembert		Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO)		Cake aux pépites de chocolat

Bio
MSC
HVE
VBF
Recette du chef
VPF
Local
CE2
Contient du porc
Végétarien
AOP
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 12-05-2025 AU 18-05-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Coleslaw	Concombre (BIO) sauce crème	**SAVEURS DU NORD** Salade d'endives aux croûtons	Tomate (BIO) aux oignons
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)	Pâtes (BIO) aux 2 saumons crémés Fromage râpé (BIO)	Aiguillette de poulet sauce paprika Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Carbonnade de bœuf (BIO) Potatoes Pavé de colin sauce crème 	Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	Edam	Mimolette	Coulommiers	Maroilles	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Spécialité pomme mirabelle	Fromage blanc au spéculoos 	Fruit de saison

Bio
MSC
HVE
VBF
Recette du chef
VPF
Local
CE2
Contient du porc
Végétarien
AOP
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 19-05-2025 AU 25-05-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	Céleri (BIO) rémoulade	Salade de mâche aux noix	Macédoine mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes (BIO) crémées Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce et pommes de terre	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO)	Cake	Liégeois chocolat

Bio
Recette du chef
Contient du porc
VBF
CE2
Pâtisserie du chef
Local
AOP
Issue de Label Rouge
Végétarien
HVE
Saveur en Or
MSC
VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 26-05-2025 AU 01-06-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Betterave vinaigrette	Tomate (BIO) sauce basilic		
Plat	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes Omelette	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO) Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Parmentier végétarien		
Fromage	Cantafrais	Cantal	Edam		
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille		

Bio
Recette du chef
Contient du porc
VBF
CE2
Pâtisserie du chef
Local
AOP
Issue de Label Rouge
Végétarien
HVE
Saveur en Or
MSC
VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 02-06-2025 AU 08-06-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Melon	Radis + beurre	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pastèque (BIO)
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Mediterranéen Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	Steak haché de boeuf sauce barbecue Aubergines grillées Coeur de blé Galette végétarienne sauce bercy	Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits	Vache picon	St Morêt	Saint Nectaire	Fripons
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Ile flottante	Purée de pomme (BIO)	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella

Bio
Recette du chef
Contient du porc
VBF
CE2
Pâtisserie du chef
Local
AOP
Issue de Label Rouge
Végétarien
HVE
Saveur en Or
MSC
VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 09-06-2025 AU 15-06-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	Tomate au vinaigre balsamique	Crêpe au fromage	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre Rôti de dinde sauce aux herbes Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Pâtes (BIO) Blanquette de légumes	Chili végétarien Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémées
Fromage		Tomme blanche	Maroilles	Petit suisse sucré	Mimolette
Dessert		Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Bio
CE2
Issue de Label Rouge
VBF
AOP
Saveur en Or
Local
HVE
Label rouge
Végétarien
VPF
Global G.A.P
MSC
Contient du porc
Recette du chef
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 16-06-2025 AU 22-06-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate mozzarella	Courgettes crues rapées à la fêta
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Sauté de boeuf (BIO) sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes Nuggets au fromage	Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin	Buchette de chèvre	Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque
Dessert	Gélifié saveur vanille	Cake citron	Fruit de saison	Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO)

Bio
CE2
Issue de Label Rouge
VBF
AOP
Saveur en Or
Local
HVE
Label rouge
Végétarien
VPF
Global G.A.P
MSC
Contient du porc
Recette du chef
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 23-06-2025 AU 29-06-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Rillettes de thon	Concombres (BIO) à la menthe	**REPAS AMERICAIN** Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons Pommes boulangères	Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes Sauté de dinde sauce provençale Falafels (BIO) sauce provençale	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes (BIO) Tranche de colin sauce hollandaise	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese végétarien	Poisson meunière sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Fraidou	Petit suisse sucré	Tartare nature	Cheddar	Saint Nectaire
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Donut au sucre	Fruit de saison

Bio
CE2
Issue de Label Rouge
VBF
AOP
Saveur en Or
Local
HVE
Label rouge
Végétarien
VPF
Global G.A.P
MSC
Contient du porc
Recette du chef
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 30-06-2025 AU 06-07-2025
MIDI
GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade aux segments de mandarine	Tzatziki	**REPAS FROID** Pastèque (BIO)	**REPAS FROID** Tomate au persil
Plat	Cordon bleu (volaille) Gratin de Carottes Carré fromage fondu	Ragoût de poisson au lait de coco Riz (BIO) Poêlée de poivrons	Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dinde Thon mayonnaise	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Cantal	Rondelé ail et fines herbes	Emmental (BIO)	Chanteneige	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fromage blanc au daim	Madeleine

Bio
CE2
Issue de Label Rouge
VBF
AOP
Saveur en Or
Local
HVE
Label rouge
Végétarien
VPF
Global G.A.P
MSC
Contient du porc
Recette du chef
Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc