

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

ARMANCOURT

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI



JEUDI


VENDREDI



Entrée

REPAS FROID

Plat  Boulettes de boeuf sauce  
au ras el hanout  
Légumes couscous  
Semoule

Cordon bleu (volaille)  
 Pommes vapeurs  
 Epinards hachés cuisinés

Sauté de poulet rôti sauce  
poulette  
 Riz (BIO) pilaf


 Oeufs durs mayonnaise  
 Salade de pommes de  
terre façon piémontaise

Fromage Chantailou

Tartare ail et fines herbes

Mimolette

Petit moulé ail et fines herbes




Dessert  Fruit de saison (BIO)




 Yaourt nature sucré (BIO)




 Fruit de saison




Brownies

## LÉGENDE

 CE2  HVE  AOP

 Végétarien  
 VBF  
 Pâtisserie du chef

 Bio  
 Saveur en Or  
 Recette du chef

 Local  
 Contient du porc  
 VPF

 Global G.A.P  
 MSC

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

\*Présence de porc