SEMAINE DU 07-07-2025 AU 13-07-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Oeufs durs mayonnaise	Betterave vinaigrette	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Taboulé
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce citron Gratin dauphinois	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage	Edam (BIO)	Mimolette	Cantafrais	Brie	Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Chou à la crème vanille	Purée de pomme (BIO)
Goûter	Fruit de saison Moelleux au citron	Bâton de chocolat Pain au lait	Gaufrette vanille Flan saveur caramel	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Mini cake pépite chocolat

HVE
Végétarien
Local
CE2
MSC
AOP
Bio
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Contient du porc

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 14-07-2025 AU 20-07-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Haricot vert vinaigrette	Pastèque	Crêpe au fromage	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Saucisse de Strasbourg* et son jus Ecrasé de pomme de terre
Fromage		Saint Paulin	Petit suisse (BIO) + sucre	Vache qui rit	Maroilles
Dessert		Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat
Goûter		Flan saveur vanille Ourson fourre chocolat	Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pâte à tartiner + pain Lait nature	Galette pépites de chocolat Fruit de saison

HVE
Végétarien
Local
CE2
MSC
AOP
Bio
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Contient du porc

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 21-07-2025 AU 27-07-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	**REPAS FROID** Concombre (BIO) vinaigrette	Rillettes de saumon	Tomates sauce basilic	Melon
Plat	Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre	Tomme blanche	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits	Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé
Goûter	Petit suisse sucré Brownies	Gâteau pompon Fruit de saison	Yaourt nature sucré Croissant	Fruit de saison Yaourt à boire	Beurre + pain Compote pomme fraise

HVE
Végétarien
Local
CE2
MSC
AOP
Bio
VBF
Global G.A.P
Recette du chef
Contient du porc

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 28-07-2025 AU 03-08-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Pastèque	Salade iceberg	Concombre (BIO) à la crème	**REPAS FROID** Tomate au persil
Plat	Aiguillette de dinde (BIO) sauce suprême Fromage râpé Pâtes	Ragoût de poisson Aubergines grillées Pommes boulangères	Lasagne de boeuf VBF	Pizza au fromage Salade iceberg	Rôti de porc* Sauce mayonnaise Taboulé (BIO) à l'oriental
Fromage	Boursin AFH	Rondelé (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Fruit de saison	Barre pâtissière	Fromage blanc façon straciatella	Eclair vanille	Fruit de saison (BIO)
Goûter	Madeleine Lait aromatisé chocolat	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Petit pain chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain

HVE, MSC, Global G.A.P, CE2, VBF, VPF, Bio, Contient du porc, Issue de Label Rouge, Recette du chef, Local, Végétarien, AOP

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 04-08-2025 AU 10-08-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Oeufs durs mayonnaise	Betterave vinaigrette	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Taboulé
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce citron Gratin dauphinois	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage	Edam (BIO)	Mimolette	Cantafrais	Brie	Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Chou à la crème vanille	Purée de pomme (BIO)
Goûter	Fruit de saison Moelleux au citron	Bâton de chocolat Pain au lait	Gaufrette vanille Flan saveur caramel	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Mini cake pépite chocolat

HVE, MSC, Global G.A.P, CE2, VBF, VPF, Bio, Contient du porc, Issue de Label Rouge, Recette du chef, Local, Végétarien, AOP

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 11-08-2025 AU 17-08-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Haricot vert vinaigrette	Pastèque	Crêpe au fromage	
Plat	Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons Riz (BIO)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	
Fromage	Fraidou	Saint Paulin	Petit suisse (BIO) + sucre	Vache qui rit	
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison (BIO)	
Goûter	Fruit de saison Gaufre Liégeoise	Flan saveur vanille Ourson fourre chocolat	Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pâte à tartiner + pain Lait nature	

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

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 18-08-2025 AU 24-08-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	**REPAS FROID** Concombre (BIO) vinaigrette	Rillettes de saumon	Tomates sauce basilic	Melon
Plat	Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre	Tomme blanche	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits	Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé
Goûter	Petit suisse sucré Brownies	Gâteau pompon Fruit de saison	Yaourt nature sucré Croissant	Fruit de saison Yaourt à boire	Beurre + pain Compote pomme fraise

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

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 25-08-2025 AU 31-08-2025
MIDI
FOUILLOY

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Pastèque	Salade iceberg	Concombre (BIO) à la crème	**REPAS FROID** Tomate au persil
Plat	Aiguillette de dinde (BIO) sauce suprême Fromage râpé Pâtes	Ragoût de poisson Aubergines grillées Pommes boulangères	Lasagne de boeuf VBF	Pizza au fromage Salade iceberg	Rôti de porc* Sauce mayonnaise Taboulé (BIO) à l'oriental
Fromage	Boursin AFH	Rondelé (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Fruit de saison	Barre pâtissière	Fromage blanc façon straciatella	Eclair vanille	Fruit de saison (BIO)
Goûter	Madeleine Lait aromatisé chocolat	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Petit pain chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain

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

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