

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Melon	Salade verte et maïs vinaigrette	 Concombre (BIO) vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes	  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre
Fromage	Vache picon	 Saint Nectaire	Carré de l'Est	 Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit suisse sucré Gâteau marbré cacao	Gâteau pompon Lait chocolat	Beurre + pain Jus de pomme	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque	Oeufs durs mayonnaise	 Tomate (BIO) sauce basilic	  Carottes râpées	MENU DU NORD   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) 
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	Camembert	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise
Goûter	Biscuit des Flandres Fruit de saison	Yaourt aromatisé Gâteau cacao amandes	Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	Lait aromatisé chocolat Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade	 Macédoine (BIO) mayonnaise	 Concombre (BIO) au curry	Salade de lentilles	CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella 
Plat	 Rôti de boeuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	Beignets de calamar Pommes vapeurs  Haricots beurre Sauce tartare	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes 
Fromage	Chanteneige	 Vache qui rit (BIO)	 Pont l'Evêque	Brie	Petit suisse sucré 
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Cake citron	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit beurre Petit suisse aux fruits	Fruit de saison Gaufrette vanille	Fruit de saison Yaourt à boire	Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde  

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Salade d'endives aux pommes	 Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco   Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées
Fromage	 Cantal	Emmental	 Rondelé (BIO)	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme
Goûter	Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Mini cake pépité chocolat	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire

SEMAINE DU 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
FOUILLOY

DUPONT
RESTAURATION

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce tomate  Pommes boulangères Choux de Bruxelles	Sauté de volaille sauce poulette Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes	 Lasagne de boeuf VBF	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	 Edam (BIO)	Saint Paulin	St Morêt	 Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)	 Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Flan saveur chocolat Gâteau cacao amandes	Fruit de saison Lait nature	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat	Galette pépites de chocolat Petit suisse sucré

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
FOUILLOY

DUPONT
RESTAURATION

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	 Panais rémoulade
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz	 Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison Biscuit fourré vanille	Yaourt nature sucré Gaufre flash	Pâte à tartiner + pain Jus d'ananas	Fruit de saison Yaourt à boire	Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté* de campagne et cornichon	Salade aux segments de mandarine	Potage potiron 	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre 	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Rôti de boeuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	Camembert (BIO)	Mimolette	Maroilles	Vache picon 	Emmental
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon	Confiture + pain Jus d'ananas 	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Moelleux au citron

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	Salade de pomme de terre sauce curry	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante
Goûter	Petit suisse aux fruits Mini cake pépites chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Yaourt à boire	Galette pépites de chocolat Flan saveur caramel	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc vinaigrette	 Rillettes de porc* et cornichons	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN Potage carotte
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulette Fromage râpé Pâtes	 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines	 Hachis parmentier végétarien de patate douce
Fromage	 Rondelé (BIO)	Coulommiers	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	Mimolette 
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres	Fromage blanc aromatisé Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner Lait aromatisé chocolat	Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Yaourt à boire 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron	Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Madelon	Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Carré fourré abricots	Beurre + pain Compote pomme fraise