

Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI
PIERREFONDS



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Velouté de potiron

Chou blanc mayonnaise

Taboulé

Plat Galette de quinoa sauce
tomate
 Pâtes

Carbonnade de boeuf
Pommes de terre sautées
 Fricassé de colin sauce
nantua

Jambon blanc*
 Pomme vapeur (BIO)
 Carottes
 Omelette

Colin d'Alaska pané
Sauce crème
Riz Pilaf avec oignons
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

Edam

Dessert Fruit de saison

Crêpe sucrée

Flan goût vanille nappé
caramel

Fruit de saison (BIO)

Goûter Petit suisse aux fruits
Carré fourré pommes

Fruit de saison
Yaourt à boire

Pâte à tartiner
Pain

Lait aromatisé chocolat
Mini cake pépite chocolat

LÉGENDE

Local
 VBF
 VPF
 Recette du chef
 Saveur en Or
 Bio
 Végétarien
 MSC
 CE2

HVE
 Contient du porc
 Global G.A.P

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-03-2026 AU 15-03-2026

MIDI
PIERREFONDS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Crêpe au fromage

Potage légumes

Plat

Emincé de volaille sauce napolitaine	Pavé de hoki sauce aux herbes
Ratatouille de légumes	Poêlée de champignons
Semoule	Coquille
Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	

Mafé de légumes
Riz

Knack volaille et son jus
Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube
 Roulé végétal et son jus

Fromage Pont l'Evêque

Cantadou

Dessert Fruit de saison

Yaourt nature sucré (BIO)

Crème dessert chocolat

Fruit de saison (BIO)

Goûter

Bâton de chocolat
Pain

Petit beurre
Spécialité pomme banane

Jus d'orange
Carré fourré fraise

Confiture
Pain

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI
PIERREFONDS



LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI



VENDREDI

Entrée



Tarte aux fromages

Potage carotte

Plat   Rôti de porc* sauce
provençale
Brunoise de légumes
Boulgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

 Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre

  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à
tartiflette, oignons)
Salade iceberg


Fromage Recette Madame Loïk

Emmental

Dessert Cookie Pépite chocolat noir

 Fruit de saison

Liégeois chocolat

 Fruit de saison (BIO)

Goûter Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Petit suisse aux fruits
Moelleux abricot

Fruit de saison
Gaufre flash

Fromage à tartiner
Pain

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-03-2026 AU 29-03-2026

MIDI
PIERREFONDS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées			Concombre vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes		Rôti de dinde sauce poulette Pommes Vapeur Emincé de pois blé sauce curry Paëlla aux Poissons
Fromage		Camembert Bio Le lillois		Chanteneige
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit de saison		Crème dessert caramel Fruit de saison (BIO)
Goûter	Beurre Pain	Petit beurre Yaourt à boire		Fruit de saison Moelleux au citron Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-03-2026 AU 05-04-2026

MIDI
PIERREFONDS



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI







VENDREDI





Entrée



Terrine de saumon sauce
cocktail

Plat

 Boulette panée de blé
façon thaï sauce tomate
Ratatouille de légumes
Semoule

  Rôti de porc* sauce
marengo
 Carottes
  Pâtes
 Waterzooï de poisson


   Sauté de boeuf
bourguignon
Pommes de terre sautées
 Palet végétarien à
l'italienne sauce milanaise



 Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Riz (BIO) pilaf


Fromage Petit suisse sucré

  Petit Brie Bio Le lillois

Edam

Dessert  Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé Abricot
Bio local

 Cake au yaourt

Compote pomme passion

Goûter Yaourt nature sucré
Brownies

Bâton de chocolat
Pain

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat

Pâte à tartiner
Pain

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI
PIERREFONDS



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée




 Taboulé



 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

REPAS DU PRINTEMPS

Plat

 Omelette
Sauce napolitaine
Macaronis
Brocolis au beurre


 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO) pilaf

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Pommes rissolées
 Petits pois à l'ail
 Galette de légumes
mozzarella // sauce tomate

Fromage

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

Donut au chocolat

Goûter

Petit suisse aux fruits
Mini cake pépite chocolat

Beurre
Pain

Fruit de saison
Lait nature

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI
PIERREFONDS



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

Plat  Parmentier végétarien

  Rôti de porc* sauce à l'oignon

 Carotte vichy

Potatoes

 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Beignets de calamar
Sauce tomate
Riz

Fromage Fripons

Tartare ail et fines herbes

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

Purée pomme pêche

 Fruit de saison

Goûter Fruit de saison
Moelleux fraise

Bâton de chocolat
Pain

Petit suisse sucré
Madelon

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 20-04-2026 AU 26-04-2026

MIDI
PIERREFONDS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Plat Carbonara* (lardons*)

Pâtes

Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

Colin d'Alaska pané

Sauce nantua

Brocolis au beurre

Riz

Emincé de porc* sauce
brune

Purée crécy (pommes de
terre, carottes)

Emincé de pois blé sauce
tomate

Fromage Brie

Vache picon

Dessert Yaourt nature sucré

Flan goût vanille nappé
caramel

Cake

Goûter Fruit de saison
Ourson fourré chocolat

Fruit de saison
Roulé framboise

Yaourt aromatisé
Jus d'orange

LÉGENDE



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

*Présence de porc