

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Plat

Jambon blanc\*

Pommes de terre persillées

Petits pois

Galette panée pois  
légumes sauce curry

Beaufilet de colin sauce  
crème

Epinards hachés cuisinés  
Riz

Egréné végétal + sauce  
tomate  
Pâtes

Fromage Tomme grise

Camembert Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter Petit beurre  
Flan saveur vanille

Pâte à tartiner  
Pain

Sablé de retz  
Petit suisse sucré

## LÉGENDE

Global G.A.P.  
 VPF  
 MSC

Contient du porc  
 CE2  
 Bio

Saveur en Or  
 Végétarien  
 Local

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 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé

 Concombre (BIO) sauce  
crème

Plat Emincé de volaille sauce  
colombo

 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce crème


Beignets de calamar  
Purée de pomme de terre  
Sauce tartare

 Pommes vapeurs

Courgettes crémees


 Haricots verts


 Pâtes


 Samoussa aux légumes et  
son jus

Fromage

Gouda

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

Goûter Bâton de chocolat  
Pain

Petit suisse sucré  
Carré fourré abricots

Confiture  
Pain

## LÉGENDE

 Global G.A.P.

 Contient du porc

 Saveur en Or

 VPF

 CE2


 Végétarien

 MSC

 Bio

 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION


LUNDI

MARDI





MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Plat  Omelette  
Sauce tomate  
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf  
Pâtes  
 Fricassé de colin sauce  
herbes

Fromage

Petit moulé ail et fines herbes




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel




Goûter Yaourt aromatisé  
Madeleine

Galette St Michel  
Purée pomme cassis

## LÉGENDE

 Global G.A.P  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 HVE

 VPF  
 Bio  
 VBF

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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI




MARDI



MERCREDI


JEUDI




VENDREDI

Entrée  Pastèque

Plat  Carbonara\* (lardons\*)  
 Torsade (BIO)  
 Egréné végétal + sauce tomate

Sauté de poulet rôti sauce brune  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale

 Colin d'Alaska pané  
Boullgour aux petits légumes  
Sauce du glérée

 Galette de quinoa sauce tomate  
 Pomme vapeur (BIO)  
 Petits pois

Fromage

Gouda

  Petit Brie Bio Le lillois

Mimolette

Dessert Crème dessert vanille

 Fruit de saison

 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépité chocolat noir




Goûter Biscuit fourré fraise  
Fruit de saison




Pâte à tartiner  
Pain




Fromage à tartiner  
Pain

Fruit de saison  
Yaourt à boire

## LÉGENDE

 Global G.A.P.  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 HVE

 VPF  
 Bio  
 VBF

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 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI

Entrée

Salade aux croûtons


Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc\* sauce  
dijonnaise  
 Pommes vapeurs  
Lingot blanc  
 Waterzooï de poisson

 Pavé de hoki sauce crème

 Tortellini Epinards Ricotta


 Riz (BIO)



 Carottes

Fromage

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé  
framboise (BIO)

Fruit de saison

Goûter

Petit suisse sucré  
Gaufre flash

Fruit de saison  
Madelon

Bâton de chocolat  
Pain

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 CE2

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 Bio

 VBF

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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Taboulé

Plat

Emincé de volaille (BIO)  
sauce poulette  
Fondue de poireaux à la  
crème  
Riz  
 Pavé de colin sauce aux  
herbes

Egréné de boeuf à la  
bolognaise  
Pâtes  
 Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise

Tarte saumon ciboulette  
Salade iceberg

Boulettes végétales tomate  
mozzarella sauce basquaise  
Julienne de légumes  
(carottes, courgette, céleri)  
 Semoule (BIO)

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Cantafrais

Dessert Yaourt aux fruits

Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

Cake

Goûter Confiture  
Pain

Petit suisse aux fruits  
Biscuit des Flandres

Fromage à tartiner  
Pain

Fruit de saison  
Yaourt à boire

## LÉGENDE

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

CE2  
 Recette 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Plat

Boulettes à l'agneau sauce  
crème de curry  
Purée de pomme de terre  
 Brocolis  
 Boulettes au soja tomate et  
basilic sauce au raz el hanout

Jambon blanc\*  
Sauce tomate  
Pâtes  
 Pané de sarrasin et lentilles  
aux poireaux sauce tomate

Raviolis aux légumes

Colin pané sauce crème  
Riz aux petits légumes

Fromage Camembert Bio Le lillois

Fraidou

Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

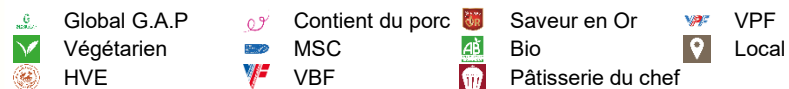
Goûter Petit suisse sucré  
Ourson fourré chocolat

Pâte à tartiner  
Pain

Beurre  
Pain

Fruit de saison  
Gâteau marbré cacao

## 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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Taboulé

Tomate vinaigrette

Plat

Axoa de boeuf  
 Torsade (BIO)  
 Egréné végétal + sauce  
tomate

Pavé de hoki sauce  
hollandaise  
 Pommes vapeurs  
 Haricots verts

Tarte aux fromages  
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce  
crème  
 Pommes de terre rissolées  
 Omelette

Fromage Edam

Petit suisse fruit (BIO)

Dessert

Yaourt aromatisé myrtille  
(BIO) Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

Flan saveur vanille

Goûter

Fruit de saison  
Moelleux fraise

Bâton de chocolat  
Pain

Fromage à tartiner  
Pain

Purée pomme cassis  
Mini cake pépite chocolat

## LÉGENDE

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

CE2  
 Recette 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

**MENU PLAISIR DE FIN  
D'ANNEE**

Melon

Pizza au fromage

Plat

Emincé de poulet sauce basquaise  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Galette de quinoa au soja sauce basquaise

Rôti de porc\* sauce aux oignons  
 Pommes vapeurs  
Chou fleur au beurre  
 Fricassée de poisson sauce brestoise

Nuggets végétal  
Sauce tomate  
Pâtes

Paëlla aux Poissons

Fromage Pont l'Evêque

Dessert Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

Fruit de saison

Goûter

Petit suisse aux fruits  
Brownies

Confiture  
Pain

Fruit de saison  
Yaourt à boire

Pâte à tartiner  
Pain

## LÉGENDE

Global G.A.P. Contient du porc Saveur en Or V.P.F.  
 Végétarien MSC Bio Local  
 HVE V.B.F. Pâtisserie du chef A.O.P.

CE2  
 Recette 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

# Menu de la semaine

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

MIDI  
PIERREFONDS



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Roulade de surimi  
mayonnaise

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

Cordon bleu (volaille)  
 Pommes vapeurs  
 Epinards hachés cuisinés  
 Samoussa aux légumes et  
son jus

Fromage

Tartare ail et fines herbes

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé cerise  
(BIO)

Goûter Bâton de chocolat  
Pain

Purée pomme pêche  
Madeleine

Concombre (BIO) sauce  
ciboulette

Pavé au saumon haché  
sauce crème  
 Riz (BIO) pilaf

Fruit de saison

Petit suisse sucré  
Gâteau marbré cacao

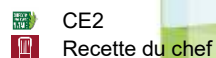
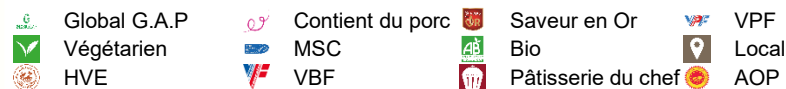
**REPAS FROID**  
 Carottes râpées

Oeufs durs mayonnaise  
 Salade de pommes de  
terre façon piémontaise

Brownies

Yaourt aromatisé  
Jus de pomme

## 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