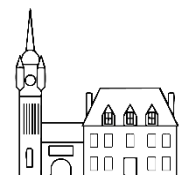




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon			Tomate vinaigrette
Plat	Carré fromage fondu Sauce crème Haricot vert Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Pommes boulangères		Bœuf (BIO) bourguignon Riz (BIO) Carottes vichy (BIO)	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre
Fromage	Vache picon			Gouda (BIO)	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque			Carottes râpées	MENU DU NORD
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes (BIO)	Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees		Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Camembert			Maroilles
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Gaufre Liégeoise



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

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 15-09-2025 AU 21-09-2025

MIDI
MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade				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)		Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes
Fromage		Vache qui rit (BIO)		Brie	 Fruit de saison
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)		Cake citron	

- HVE Bio
- Végétarien VBF
- CE2 Global G.A.P
- MSC Local
- AOP
- Saveur en Or
- Pâtisserie du chef

- Recette du chef Issue de Label Rouge

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 22-09-2025 AU 28-09-2025

MIDI
MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Salade d'endives aux pommes			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		Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées
Fromage	Cantal			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Beignet à la pomme

HVE Bio	Végétarien VBF	CE2 Global G.A.P	MSC Local
AOP	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	

Recette du chef Issue de Label Rouge

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 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade			Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles		Lasagne de boeuf VBF	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Fruit de saison

HVE	Végétarien	CE2	MSC
Bio	VBF	Global G.A.P	Local
AOP	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	VPF

Recette du chef	Issue de Label
Rouge	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 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)		Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

HVE Bio	Végétarien VBF	CE2 Global G.A.P	MSC Local
AOP	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	VPF

Recette du chef
 Issue de Label Rouge
 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 13-10-2025 AU 19-10-2025









MIDI
MAISNIL LES RUITZ






LES JOURNÉES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine			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		 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)			Vache picon 	
Dessert	 Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 		 Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille 

-  HVE Bio
-  Végétarien VBF
-  CE2 Global G.A.P.
-  Local
-  AOP
-  Saveur en Or
-  Pâtisserie du chef
-  V.P.F.

-  Recette du chef
-  Issue de Label Rouge
-  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



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Endives vinaigrette	Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)		
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			Chanteneige (BIO)	Cantal
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Mâche aux croûtons		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Filet de volaille BIO sauce poulette Fromage râpé Pâtes	Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule (BIO) Légumes tajines	Hachis parmentier végétarien de patate douce Salade iceberg
Fromage		Coulommiers			Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre		Colin pané sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage				 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella