SEMAINE DU 28-04-2025 AU 04-05-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade et maïs (BIO) vinaigrette Macédoine (BIO) mayonnaise	Carottes râpées persillées Coleslaw	Tomate (BIO) sauce ciboulette Salade verte et dès d'emmental		Pizza royale* Crêpe au champignon
Plat	Bœuf (BIO) bourguignon Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Falafels (BIO) sauce à l'oignon	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême Gratin dauphinois Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème		Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Emmental (BIO)	Tomme grise	Gouda		Samos
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc aux pralines roses	Brownies		Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond		Pain Platine

Bio
Contient du porc
MSC
Local
VBF
Recette du chef
CE2
Végétarien

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 05-05-2025 AU 11-05-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou-fleur (BIO) sauce cocktail Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	**MENU EUROPEEN : ESPAGNE** Gaspacho à la tomate (froid)	**MENU EUROPEEN : ALLEMAGNE** Chou rouge aux pommes		Concombre (BIO) à la crème Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Colombo de poulet (BIO) Riz (BIO) Légumes tajines Samoussa aux légumes et son jus	Tortilla oignon pommes de terre Semoule Piperade	Saucisse de Francfort* et son jus Pommes de terre rissolées Roulé végétal et son jus		Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Brie	Tomme des Pyrénées	Edam (BIO)		Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre		Cake aux pépites de chocolat
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Baguette		Pain campagne rond

Bio
VBF
AOP
Local
Végétarien
Pâtisserie du chef
CE2
MSC
Contient du porc
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

SEMAINE DU 12-05-2025 AU 18-05-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette à l'ancienne Haricot vert vinaigrette	**MENU EUROPEEN : IRLANDE** Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Concombre (BIO) sauce crème Céleri rémoulade	**MENU EUROPEEN : GRECE** Salade verte et fêta	**MENU EUROPEEN : ITALIE** Tomate (BIO) aux oignons
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)	Poisson meunière façon fish and chips Sauce tartare Pommes croustillantes aux herbes	Aiguillette de poulet sauce paprika Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO) Galette de blé et oignons sauce orientale	Moussaka Pomme Vapeur Moussaka végétarienne (aubergines, pois chiches, champignons, carottes, coulis de tomate, oignon, fromage râpé)	Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	St Morêt	Cheddar	Coulommiers	Chèvre	Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Moelleux pomme	Purée pomme cassis Spécialité pomme mirabelle	Yaourt à la grecque	Fruit de saison Fruit de saison (BIO)
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Platine

Bio
VBF
AOP
Local
Végétarien
Pâtisserie du chef
CE2
MSC
HVE
Contient du porc
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

SEMAINE DU 19-05-2025 AU 25-05-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette Salade de pâtes aux petits légumes	Céleri (BIO) rémoulade Chou-fleur sauce cocktail	**PIQUE-NIQUE**	Potage du jour (BIO) Macédoine (BIO) mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise Salami danois* et cornichon
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes (BIO) crémées Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce et pommes de terre		Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque	Fraidou		Petit suisse fruit (BIO)	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Gaufre Liégeoise Madeleine aux pépites de chocolat		Cake	Liégeois chocolat Liégeois vanille
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine		Baguette	Pain Rond Blanc

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Recette du chef
VPF
Contient du porc
AOP
Saveur en Or
VBF
Pâtisserie 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

SEMAINE DU 26-05-2025 AU 01-06-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL UN ART DE VIVRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange Salade mimosa	Betterave vinaigrette Haricot vert vinaigrette	Demi pomelos Tomate (BIO) sauce basilic		
Plat	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes Omelette	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO) Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Parmentier végétarien Salade iceberg		
Fromage	Brie	Cantal	Rondelé ail et fines herbes		
Dessert	Yaourt à la louche Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Flan saveur caramel Flan saveur vanille		
Pain	Pain Platine	Pain campagne rond	Baguette		

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Recette du chef
VPF
Contient du porc
AOP
Saveur en Or
VBF
Pâtisserie 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

SEMAINE DU 02-06-2025 AU 08-06-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Melon (BIO) Carottes râpées (BIO) persillées	Radis + beurre Concombre (BIO) à la crème	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre) Salade verte et maïs vinaigrette	Pastèque (BIO) Salade mélée aux noix
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Mediterranéen Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	Steak haché de boeuf sauce barbecue Aubergines grillées Coeur de blé Galette végétarienne sauce bercy	Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)	Saint Paulin	Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt brassé banane (BIO)	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc façon straciatella
Pain	Pain Boulot	Pain Platine	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Recette du chef
VPF
Contient du porc
AOP
Saveur en Or
VBF
Pâtisserie 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

SEMAINE DU 09-06-2025 AU 15-06-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Créole (ananas, surimi, mayonnaise, épices) Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	Tomate au vinaigre balsamique Trio de carotte, céleri et maïs	Quiche au fromage	Melon Coleslaw
Plat		Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre Rôti de dinde sauce aux herbes Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Pâtes (BIO) Blanquette de légumes	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes (BIO) crémées
Fromage		Tomme blanche	Maroilles	Petit suisse fruit (BIO)	Mimolette
Dessert		Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Moelleux chocolat
Pain		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Pain Boulot

Bio
Végétarien
HVE
Local
MSC
Issue de Label Rouge
CE2
Recette du chef
VPF
Contient du porc
AOP
Saveur en Or
VBF
Pâtisserie du chef
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 16-06-2025 AU 22-06-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO) Concombre (BIO) sauce ciboulette	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Demi pomelos	Salade de pommes de terre Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate mozzarella	Chou fleur vinaigrette (BIO) Emincé de radis vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Sauté de boeuf (BIO) sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	Nuggets de poulet plein filet Blé Piperade Nuggets au fromage	Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO)
Fromage	Carré frais	Carré de l'Est	Brie (BIO)	Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Petit suisse aux fruits	Cake citron	Fruit de saison Fruit de saison	Purée poire Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Boulot

Bio
MSC
VPF
Local
Recette du chef
Saveur en Or
CE2
AOP
Label rouge
Contient du porc
Pâtisserie du chef
Global G.A.P
VBF
HVE
Végétarien
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 23-06-2025 AU 29-06-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon Céleri rémoulade	Oeufs durs mayonnaise (BIO) Betterave (BIO) vinaigrette	Concombres (BIO) à la menthe Salade composée (salade, tomates, croûtons)	**REPAS AMERICAIN** Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Coeur de frisée - tomate cerise	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise
Plat	Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons Pommes boulangères	Sauté de porc* (BIO) à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale Falafels (BIO) sauce provençale	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes (BIO) Tranche de colin sauce hollandaise	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Pommes de terre rissolées Nuggets végétal	Poisson meunière sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Tomme grise	Petit suisse (BIO) + sucre	Tartare nature	Cheddar	Saint Nectaire
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Donut au sucre Donut au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
Pain	Pain Platine	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc

Bio
MSC
VPF
Local
Recette du chef
Saveur en Or
CE2
AOP
Label rouge
Contient du porc
Pâtisserie du chef
Global G.A.P
VBF
HVE
Végétarien
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 30-06-2025 AU 06-07-2025
MIDI
MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

DUPONT RESTAURATION

MARCQ-EN-BARŒUL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	Radis croque sel Carottes râpées à l'orange	Tzatziki Salade antillaise (carotte,ananas,raisin sec)	**REPAS FROID** Pastèque (BIO) Melon	**PIQUE-NIQUE**
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Gratin de Carottes Carré fromage fondu	Ragoût de poisson au lait de coco Riz (BIO) Poêlée de poivrons	Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dinde Thon mayonnaise	
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre	Emmental (BIO)	Chanteneige	
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné Crème dessert pistache	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc (BIO) au daim Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune	
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine	

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