

































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise	 Melon (BIO)  Céleri (BIO) rémoulade	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote  Salade coeurs de palmier et dès de tomate	Concombre vinaigrette  Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (falafels BIO et samoussa) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	  Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)	 Vache qui rit (BIO)	Carré de l'Est	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Purée de Pomme (BIO)  Compote Poire (BIO)	 Fruit de saison  Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Cake
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc



CE2



Bio



Végétarien



Local



VBF



Recette du chef



Issue de Label

Rouge



AOP





























Global G.A.P



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO) Radis + beurre	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)  Betterave (BIO) vinaigrette	Demi pomelos  Coleslaw	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette Avocat vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade mêlée aux noix
Plat	Rôti de dinde sauce crème  Pâtes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)   Boulettes végétales (BIO) sauce tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO)  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Pavé de colin sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage	Recette Madame Loïk	 Pont l'Evêque	Tomme des Pyrénées	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert praliné	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Brownie
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette









SEMAINE DU 16-09-2024 AU 22-09-2024














MIDI

MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

**DUPONT**  
RESTAURATION

Marcq-en-Barœul  
un art de vivre  
www.marcq-en-baroeul.org

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade  Melon	 Macédoine (BIO) mayonnaise  Maïs (BIO) vinaigrette	 Pastèque  Concombre (BIO) au curry	 Tomate au persil (BIO)  Endives vinaigrette	Salade écolière Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune  Pavé de colin sauce à l'aneth	 Escalope de volaille à la basquaise Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage	Brie	 Gouda (BIO)	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO) Yaourt au fruit mixé	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	 Tarte chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Platine	Pain Rond Blanc

 CE2  
 Végétarien  
 Bio  
 VBF  
 Local  
 Issue de Label Rouge  
 Recette du chef  
 AOP  
 Contient du porc  
 Label rouge  
 MSC  
 Global G.A.P  
 VPF

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 23-09-2024 AU 29-09-2024















MIDI

MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

**DUPONT**  
RESTAURATION

Marcq-en-Barœul  
un art de vivre  
www.marcq-en-baroeul.org

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<p>Haricot vert vinaigrette</p> <p> Betterave vinaigrette à l'ancienne</p>	<p> Salade d'endives aux pommes (BIO)</p> <p> Concombre (BIO) sauce bulgare</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Emincé de chou rouge rémoulade</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p>  Coleslaw</p> <p>Salade composée (salade, tomates, croûtons)</p>
Plat	<p>Thon à la tomate</p> <p>  Fromage râpé (BIO)</p> <p> Pâtes (BIO)</p>	<p> Daube de boeuf (BIO) sauce provençale</p> <p> Carottes vichy (BIO)</p> <p>  Gratin dauphinois (BIO)</p> <p>  Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce Tomato</p>	<p>Pavé au veau haché sauce forestière</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p> Coeur de blé</p> <p> Boulette panée de blé façon thaï sauce crème</p>	<p> Mafé de légumes</p> <p> Riz (BIO)</p>	<p> Rôti de dinde sauce moutarde</p> <p>Ketchup (dosette)</p> <p>Potatoes</p> <p> Colin pané sauce duglérée</p>
Fromage	 Cantal	 Emmental (BIO)	 Edam (BIO)	St Morêt	Petit suisse sucré
Dessert	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Yaourt aromatisé (BIO)</p> <p> Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p> Compote de pomme</p> <p>Purée pomme cassis</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	 Tarte aux pommes
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine

 CE2	 Bio	 Local	 Recette du chef	 MSC
 Végétarien	 VBF	 Issue de Label Rouge	 AOP	 Global G.A.P
 Pâtisserie du chef	 HVE	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI

MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

**DUPONT**  
RESTAURATION


Marcq-en-Barœul  
un art de vivre  
www.marcq-en-baroeul.org

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Chou-fleur (BIO) sauce cocktail Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Concombre sauce ciboulette	Salade verte et maïs vinaigrette Chou blanc sauce curry et raisins secs	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre (BIO) Salade iceberg Jambon dinde Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes Pavé de colin sauce aux herbes	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Riz (BIO) Epinards hachés cuisinés (BIO)
Fromage	Edam	Tomme (BIO)	Chantailou	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat (BIO) Crème dessert vanille (BIO)	Moelleux citron	Fromage blanc aux mille couleurs Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc

CE2	Bio	Local	Recette du chef	MSC
Végétarien	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P
Pâtisserie du chef	HVE	Label rouge	VPF	

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	  Chou rouge vinaigrette et mimolette Mâche et dès d'emmental	 Betterave vinaigrette Salade de fond d'artichaut au surimi	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette   Coleslaw	 Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre  Chou blanc rémoulade (BIO)	Salade de pâtes aux petits légumes   Salade de pommes de terre
Plat	   Rôti de porc* sauce tomate  Choux de Bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Riz (BIO)  Brocolis  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)   Boulettes végétales (BIO) sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Tomme grise	 Pont l'Evêque	Gouda	 Petit suisse (BIO) + sucre	Buchette lait de mélange
Dessert	 Yaourt à la louche Yaourt au fruit mixé	 Fruit de saison  Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc

## SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MARRON</b> Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine 📍 Salade d'endives aux noix	<b>ROUGE</b> Potage tomates Macédoine mayonnaise	<b>VERT</b> 🌿 Concombres (BIO) à la menthe Avocat vinaigrette	<b>JAUNE</b> 🌿 Carottes râpées (BIO) vinaigrette 🌿 Chou fleur vinaigrette (BIO)
Plat	🍷 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons 🌿 Semoule (BIO) 🌿 Falafel quinoa sauce forestière	🌿 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	🍷 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise 🌿 Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	🐟 Poisson meunière sauce crème 🌿 Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	🍷 Sauté de porc (BIO) sauce curry 🌿 Haricot Beurre 🌿 Pomme vapeur (BIO) 🌿 Boulettes végétales (BIO) sauce tomate
Fromage	📍 🇪🇺 Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	🌿 Emmental (BIO)
Dessert	Flan goût vanille nappé caramel Flan saveur chocolat	🌿 Fruit de saison (BIO) 🇪🇺 Fruit de saison	Spécialité pomme fraise Spécialité pomme framboise	🌿 Fruit de saison 🌿 Fruit de saison	🍰 Cake pomme
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette

SEMAINE DU 21-10-2024 AU 27-10-2024

MIDI

MARCQ EN BAROEUL – PRIMAIRES

**DUPONT**  
RESTAURATION

Marcq-en-Barœul  
un art de vivre  
www.marcq-en-baroeul.org




































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Blanc de poireaux cuit vinaigrette	Salade mimosa Céleri aux pommes	Salade d'Automne (salade, pomme, noix) 📍 Emincé de chou rouge rémoulade	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette 📖 Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	📖 Potage du jour (BIO) 📖 Haricot vert (BIO) vinaigrette
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika 📖 Gratin dauphinois 🌱 Omelette nature sauce tomate	🌱📖📖 Emincé de porc* label sauce à la sauge 📖 Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge 🐟 Waterzooï de poisson	🐟 Filet de merlu sauce hollandaise 📖📖 Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	🌱 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	📖📖📖 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise 📖📖📖 Fromage râpé (BIO) 📖📖 Pâtes (BIO) 📖📖📖 Egréné végétal (BIO) + sauce tomate
Fromage	📖 Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre	📖 Tomme (BIO)
Dessert	🍷 Fruit de saison 🌱 Fruit de saison	Yaourt aromatisé Velouté nature et dosette de sucre	📖 Marbré cacao	📖 Fruit de saison (BIO) 🌱 Fruit de saison	📖 Compote Poire (BIO) 📖 Purée de Pomme (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot

- CE2
- Végétarien
- Bio
- VBF
- Local
- Issue de Label Rouge
- Recette du chef
- AOP
- MSC
- Global G.A.P
- Contient du porc
- Label rouge
- Pâtisserie du chef
- HVE
- VPF

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	Demi pomelos 📍 Chou blanc vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	📖 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Salade verte et maïs vinaigrette	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b> Potage potiron 🌱 Betterave vinaigrette à l'ancienne	
Plat	🐟 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette 🌱 Riz (BIO) 🌱 Epinards hachés cuisinés (BIO)	🍗 Wings de poulet et son jus 📍 Fromage râpé (BIO) 🌱 Pâtes (BIO) 🌱 Bouchée courgette menthe sauce au basilic	🐷 Rôti de Porc* sauce charcutière Pommes de terre rissolées Mayonnaise (dosette) 🌱 Galette panée pois légumes sauce curry	Hachis parmentier végétarien de patate douce  	
Fromage	Saint Paulin	🧀 Cantal	Brie	Mimolette	
Dessert	Semoule au lait Ile flottante	🌱 Fruit de saison 🍎 Fruit de saison	Yaourt aux fruits 🌱 Yaourt brassé banane (BIO)	🍰 Cake Halloween 	
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette   Céleri (BIO) rémoulade	  Coleslaw  Salade bulgare	 Pizza royale* Pizza au fromage	 Salade d'endives aux pommes  Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron   Omelette nature (BIO)	 Nuggets de poulet plein filet (BIO)  Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)	Père Joseph	  Maroilles	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)  Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme pêche  Spécialité pomme poire	 Flan pâtissier	 Fromage blanc façon straciatella  Fromage blanc (BIO) aux pralines roses
Pain	Pain Platine	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Boulot