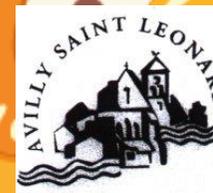


SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025

MIDI

AVILLY ST LEONARD

DUPONT
RESTAURATION



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|---|--|----------|--|---|
| Entrée | Betterave vinaigrette | 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) Blanquette de légumes | Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Poisson meunière + sauce béarnaise |
| Fromage | Vache picon | | | Gouda (BIO) | |
| Dessert | Fruit de saison | Compote de pomme | | Crème dessert chocolat (BIO) | Gaufrette vanille |

CE2
 Végétarien
 VBF

HVE
 MSC
 AOP

Bio
 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 08-09-2025 AU 14-09-2025

MIDI
AVILLY ST LEONARD

DUPONT
RESTAURATION



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|---|----------|---|--|
| Entrée | Pastèque | | | Carottes râpées | MENU DU NORD |
| Plat | Rôti de dinde sauce crème Coquillettes (BIO) Fricassé de colin sauce crème | Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees Falafel quinoa sauce curry | | 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 |



- CE2
- MSC
- Global G.A.P
- HVE
- Recette du chef
- Local
- Bio
- VBF
- Issue de Label Rouge
- Végétarien
- 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
AVILLY ST LEONARD



| | 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) Omelette | Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO) | | Beignets de calamar Pommes vapeurs Haricots beurre Sauce tartare | Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Galette ratatouille sauce milanaise |
| Fromage | | Vache qui rit (BIO) | | Brie | |
| Dessert | Yaourt aromatisé | Fruit de saison (BIO) | | Cake citron | Fruit de saison |

- CE2
- HVE
- Bio
- Végétarien
- MSC
- Recette du chef
- VBF
- AOP
- Global G.A.P
- Local
- Issue de Label
- Saveur en Or
- 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 22-09-2025 AU 28-09-2025

MIDI
AVILLY ST LEONARD

DUPONT
RESTAURATION



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|---|----------|--|---|
| 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 🌱 Carré fromage fondu | | 🌱 📖 Lentilles sauce tomate façon bolognaise 🌱 📍 Fromage râpé (BIO) 🌱 Pâtes (BIO) | 📖 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées 🌊 Poêlée de colin doré au beurre sauce crème |
| Fromage | 🍷 Cantal | | | Mimolette | |
| Dessert | 🍷 Fruit de saison | Ile flottante | | 🌱 Fruit de saison | Beignet à la pomme |

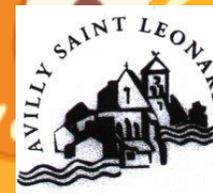
CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
 HVE
 VBF
 Saveur en Or
 Bio
 AOP
 Pâtisserie du chef
 Végétarien
 Global G.A.P
 MSC
 Local

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

SEMAINE DU 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
AVILLY ST LEONARD

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 Rôti de dinde sauce tomate Cassolette de poisson à la provençale | | Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes | 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 |

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

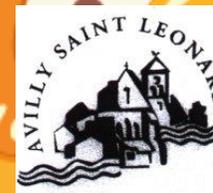
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
AVILLY ST LEONARD

DUPONT
RESTAURATION



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|---|----------|--|---|
| Entrée | | | | Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette | Panais rémoulade |
| Plat | Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème | Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO) | | Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO) | Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges) |
| Fromage | Fripons | Pont l'Evêque | | | |
| Dessert | Fromage blanc au daim | Fruit de saison | | Cake aux pépites de chocolat | Fruit de saison |

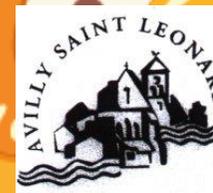
CE2
 Recette du chef
 Issue de Label Rouge
 HVE
 VBF
 Saveur en Or
 Bio
 AOP
 Pâtisserie du chef
 Végétarien
 Global G.A.P
 VPF
 MSC
 Local
 Contient du porc

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

AVILLY ST LEONARD



LES JOURNEES 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  Falafel quinoa sauce forestière  |  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 Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron |
| Fromage |  Camembert (BIO) | | | Vache picon  | |
| Dessert |  Fruit de saison  | Yaourt aromatisé  | |  Cake butternut aux pépites de chocolat  | Flan saveur vanille  |

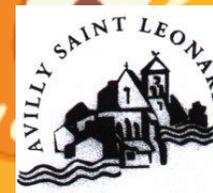
| | | | | |
|--|--|--|--|--|
|  CE2 |  HVE |  Bio |  Végétarien |  MSC |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  Issue de Label Rouge |  Saveur en Or |  Pâtisserie du chef |  VPF |  Contient du porc |

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 03-11-2025 AU 09-11-2025

MIDI
AVILLY ST LEONARD

DUPONT
RESTAURATION



| | 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 Waterzooï de poisson | | Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon | Braisé de porc* (BIO) 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 | | | | Saint Nectaire | |
| Dessert | Fruit de saison | Crème dessert vanille (BIO) | | Fruit de saison | Fromage blanc aux pralines roses |

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