

DABBADIE

Semaine 1

Du 8 au 12 septembre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

MIDI

SOIR

LUNDI

Salade de tomates
Rôti de porc / **Filet de poisson**
Purée – Purée de légumes
Petit moulé
Yaourt aromatisé

Potage
Roulé au fromage
Taboulé
Compote

MARDI

Concombre vinaigrette
Burger de veau sauce brune / **Pané de blé**
Pâtes – Haricots verts
Mimolette
Crème chocolat

Coleslaw
Hachis camarguais (riz)
Hachis camarguais à l'égréné végétal (riz)
Fruit de saison

MERCREDI

Œuf dur
Tomato fish
Ratatouille – Semoule
Camembert
Salade de fruits

Salade composée
Quiche aux légumes du soleil
Salade verte
Fromage blanc sucré

JEUDI

Betteraves rouges
Emincé de poulet rôti / **Poisson meunière**
Frites – Salade
Saint paulin
Fruit de saison

Melon
Boulettes de blé façon thaï
Nouilles – Poêlée de légumes
Liégeois chocolat

VENDREDI

Carottes râpées
Jambon / **Œufs durs**
Pommes de terre au four sauce crème –
Haricots beurre
Petit cotentin
Glacé

DABBADIE

Semaine 2

Du 15 au 19 septembre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

MIDI

SOIR

LUNDI

Pastèque
Escalope de volaille / **Pané de blé**
Riz – Carottes fondantes
Cantafras
Yaourt aromatisé

Chou-fleur sauce cocktail
Nuggets de poisson sauce tartare
Pommes de terre – Poêlée de légumes
Fruit de saison

MARDI

Repas à thème : Ciao l'Italie

Salade de tomates mozzarella
Boulettes et spaghettis à la passata
Boulettes végé et spaghettis à la passata
Fromage râpé
Tiramisu

Taboulé
Crêpe jambon emmental / **Crêpe emmental**
Salade composée
Fromage blanc coulis

MERCREDI

Duo de crudités
Couscous poulet / **Couscous boulettes de soja**
Semoule – Légumes couscous
Brie
Compote

Betteraves rouges
Courgette farcie / **Tomate farcie veggie**
Purée
Flan vanille

JEUDI

Melon
Cordon bleu / **Filet de poisson**
Pommes rissolées – Haricots beurre
Fromage
Yaourt sucré

Potage
Assiette anglaise / **Œufs durs**
Assortiments de crudités – Salade de pâtes
Fruit de saison

VENDREDI

Concombre vinaigrette
Filet de poisson sauce citron
Cœur de blé – Epinards à la crème
Mimolette
Glace

DABBADIE

Semaine 3

Du 22 au 26 septembre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

MIDI

SOIR

LUNDI

Salade de tomates
Hachis parmentier / **Parmentier à l'égréné
végé**
Salade verte
Petit cotentin
Glace

Potage
Filet de poisson sauce beurre blanc
quartier de citron
Riz – Carottes
Liégeois

MARDI

Betteraves rouges
Rôti de dinde sauce tomate / **Poisson meunière**
Semoule – Courgettes
Gouda
Fruit de saison

Concombre vinaigrette
Galette végétale tomate cuite
Cœur de blé - Petits légumes
Fromage blanc spéculoos

MERCREDI

Macédoine de légumes
Poisson pané sauce tartare
Pommes vapeur – Haricots verts
Yaourt aromatisé

Potage
Spaghettis à la carbonara
Spaghettis végété
Fromage râpé
Salade de fruits

JEUDI

Concombre vinaigrette
Poulet basquaise / **Poisson**
Riz – Tomate provençale
Fromage
Fruit de saison

Salade coleslaw
Chipolatas / **Knack végété**
Pommes de terre – Compote
Ile flottante

VENDREDI

Melon
Carbonnade de boeuf / **Omelette au
fromage**
Frites – Salade
Chataillou
Yaourt aux fruits

DABBADIE

Semaine 4

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

MIDI

SOIR

LUNDI

Flammekueche / Nems aux légumes
Poulet au paprika / Galette de lentilles
Cœur de blé – Piperade
Emmental
Mousse chocolat

Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de poisson sauce tartare
Pommes lamelles – Haricots beurre
Fruit de saison

MARDI

Macédoine de légumes
Lasagnes bolognaise
Lasagnes ricotta épinards chèvre
Chanteneige
Fruit de saison

Potage
Croque-monsieur / Croque fromager
Salade composée
Fromage blanc aux fruits

MERCREDI

Saucisson à l'ail / Œuf mayonnaise
Filet de poisson provençal
Brunoise de légumes – Pommes cubes
Edam
Fruit de saison

Concombre vinaigrette
Tomate farcie / Tomate farcie veggie
Purée
Yaourt aromatisé

JEUDI

Melon
Cheeseburger / Nuggets végété
Frites – mayo ketchup
Yaourt nature sucré

Salade de lentilles
Pilons de poulet tex mex / Filet de poisson
Semoule – Carottes
Fruit de saison

VENDREDI

Salade de tomates
Rougail saucisse / Rougail knack végété
Riz
St paulin
Glacé

DABBADIE

Semaine 5

Du 6 au 10 octobre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

MIDI

SOIR

LUNDI

Salade de tomates
Poisson meunière sauce beurre blanc
quartier de citron
Riz – Epinards à la crème
Fripons
Crème dessert chocolat

Potage
Flammekueche / **Quiche au fromage**
Salade composée
Fruit de saison

MARDI

Surimi
Rôti de porc au jus / **Omelette au fromage**
Frites – Ratatouille
Tome noire
Fruit de saison

Betteraves rouges
Hachis parmentier / **Parmentier végété**
Salade
Yaourt nature sucré

MERCREDI

Chou-fleur sauce cocktail
Tajine de volaille / **Tajine de poisson**
Semoule – Légumes tajine
Gouda
Fromage blanc coulis de fruits

Concombre vinaigrette
Assiette de charcuterie / **Œufs durs**
Pommes de terre au four – Haricots
verts
Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées
Paupiette de veau sauce maroilles /
Galette de lentilles
Pennes – Champignons aux oignons et à
l'ail
Glacé

Potage
Poisson blanc napolitain
Pommes de terre – Brocolis
Compote

VENDREDI

Salade composée
Chili con carne / **Chili sin carne**
Riz
Saint paulin
Yaourt aromatisé