

DABBADIE

Semaine 1

Du 8 au 12 septembre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MIDI

SOIR

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
Glace

DABBADIE

Semaine 2

Du 15 au 19 septembre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MIDI

SOIR

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

Repas à thème : Ciao l'Italie
Salade de tomates mozzarella
Boulettes et spaghetti à la passata
Boulettes végé et spaghetti à la passata
Fromage râpé
Tiramisu

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

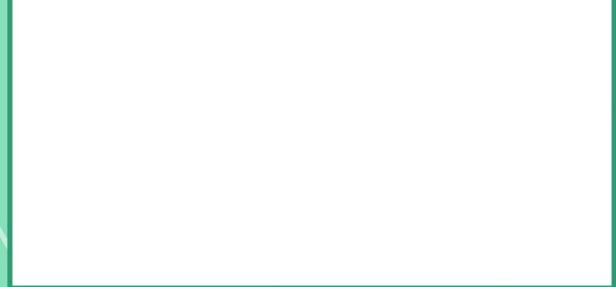
Duo de crudités
Couscous poulet / Couscous boulettes de soja
Sémoule – Légumes couscous
Brie
Compote

Betteraves rouges
Courgette farcie / Tomate farcie veggie
Purée
Flan vanille

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

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

LUNDI

MIDI

SOIR

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

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

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

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

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

Salade coleslaw
Chipolatas / **Knack végé**
Pommes de terre – Compote
Île flottante

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

LUNDI

MIDI

SOIR

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

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

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

Concombre vinaigrette
Tomate farcie / Tomate farcie veggie
Purée
Yaourt aromatisé

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

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

Salade de tomates
Rougail saucisse / Rougail knack végé
Riz
St paulin
Glace



DABBADIE

Semaine 5

Du 6 au 10 octobre 2025

Repas sans viande



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MIDI

SOIR

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

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

Betteraves rouges
Hachis parmentier / Parmentier végé
Salade
Yaourt nature sucré

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

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

Potage
Poisson blanc napolitain
Pommes de terre – Brocolis
Compote

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