SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise	Melon Céleri rémoulade	Salade verte et maïs vinaigrette Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	Concombre vinaigrette Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette Demi pomelos
Plat	Nuggets végétal Ketchup Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule batonnière de légumes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	Bœuf bourguignon Carottes vichy Riz Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème	Poisson meunière + sauce béarnaise Purée de pomme de terre
Fromage		Saint Nectaire	Carré de l'Est Cantafrais		Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Gaufrette chocolat
Goûter			Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat		

CE2
Bio
AOP
HVE
Végétarien
Global G.A.P
Local
MSC
Recette du chef
VBF

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
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque Radis + beurre	Mortadelle* et cornichons Médaillon de surimi	Tomate sauce basilic Coleslaw		Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crême Coquillette Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémées Falafels sauce au curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Ratatouille Galette de blé et oignons sauce orientale	Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates Fromage râpé	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Camembert	Tomme des Pyrénées Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Fraidou
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison	Brownies
Goûter			Pâte à tartiner + Pain		

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

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
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Melon	Macédoine mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail	Concombre au curry Pastèque	Salade de lentilles Salade de riz aux petits légumes	Tomate mozzarella Poivrons au vinaigre balsamique
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée de pomme de terre Omelette	Chili sin carné (haricots rouges, maïs, poivrons, concentré de tomate, oignons) Brunoise de légumes Riz	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Poêlée de poivrons et oignons grillés Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Pommes Vapeur Sauce tartare Haricot beurre Jambon blanc*	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Poêlée de légumes mediterranéens Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage		Vache qui rit	Pont l'Evêque Coulommiers	Brie	Petit suisse aux fruits
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Tarte au chocolat	Fruit de saison
Goûter			Fruit de saison Gaufrette vanille		

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 22-09-2025 AU 28-09-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade d'endives aux pommes Concombre sauce bulgare	Emincé de chou rouge rémoulade Salade mélée aux noix	Quiche au fromage	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Demi pomelos
Plat	Côte de porc* sauce barbecue Gratin dauphinois Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis) Ragoût de poisson au lait de coco	Daube de boeuf sauce provençale Carottes vichy Riz (BIO) Carré fromage fondu	Nuggets végétal Nuggets de poulet plein filet Ratatouille Coeur de blé	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	Poêlée de colin doré au beurre sauce crème Pommes de terre rissolées Poêlée de champignons
Fromage	Buchette de chèvre	Carré frais	Tomme noire Rondelé	Camembert	
Dessert	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Spécialité pomme abricot Purée pomme cassis	Fruit de saison	Beignet au chocolat
Goûter			Fromage blanc nature sucré Mini cake pépite chocolat		

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 29-09-2025 AU 05-10-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Chou-fleur sauce cocktail	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Concombre sauce ciboulette	Chou blanc sauce curry et raisins secs Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Omelette basquaise Semoule Courgettes braisées	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulette Pommes croustillantes aux herbes Aubergines grillées Galette de légumes mozzarella sauce brune	Lasagne de légumes Salade iceberg	Colin pané sauce citron Riz
Fromage		Vache qui rit	Carré de l'Est St Morêt	Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison	Madeleine Barre pâtissière	Crème dessert praliné	Fruit de saison
Goûter			Fruit de saison Lait nature		

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 06-10-2025 AU 12-10-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pommes de terre Betterave vinaigrette	Tomates sauce vinaigrette Maïs vinaigrette		Panais rémoulade Chou rouge vinaigrette et mimolette
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Pâtes (BIO) Fromage râpé	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien (falafels sauce tomate)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque	Tomme blanche Recette Madame Loïk	Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Goûter			Pâte à tartiner + Pain		

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 13-10-2025 AU 19-10-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Salade Salade d'endives aux noix	Coeurs de palmier et poivrons rouges vinaigrette Potage potiron		Salade de carottes et courges à l'orientale Chou-fleur à la flamande
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Pommes Vapeur Poélée de potimarron Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella Fromage râpé	Rôti de boeuf sauce ketchup Ratatouille Coeur de blé Galette de quinoa sauce tomate	Aiguillette de volaille sauce picarde Fondue de poireaux à la crème Riz Poisson meunière sauce crème	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Haricot vert
Fromage	Camembert		Maroilles Chanteneige	Tomme des Pyrénées	Tartare nature
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Goûter			Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat		

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 20-10-2025 AU 26-10-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Potage tomates	Endives vinaigrette Céleri aux pommes	Salade d'automne (salade, pomme, noix) Emincé de chou rouge rémoulade	Salade de pomme de terre sauce curry Salade mélée aux noix	Haricot vert vinaigrette Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Choux de Bruxelles Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Poêlée de carottes à la crème Coeur de blé Waterzooï de poisson	Boeuf Bourguignon Purée de pomme de terre Brocolis Filet de merlu sauce hollandaise	Curry de poulet Riz Batonnière de légumes aux herbes provençales Samoussa aux légumes et son jus	Egréné de boeuf à la bolognaise Brunoise de légumes Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam Rondelé nature	Gouda Vache picon	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Buchette de chèvre Carré frais	Cantal Recette Madame Loïk
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Fromage blanc au spéculoos	Eclair au chocolat Eclair vanille	Fruit de saison	Pâtisserie
Goûter	Petit suisse aux fruits Mini cake pépite chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Yaourt à boire	Galette pépites de chocolat Flan saveur caramel	Beurre

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 27-10-2025 AU 02-11-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette Mâche aux croûtons	Rillettes de porc* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise) Avocat vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Haricot vert vinaigrette Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Chipolata* grillée et son jus Epinard à la crème Riz Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Filet de volaille sauce poulette Pâtes Salsifis persillés Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Lasagnes de boeuf Lasagnes de légumes	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule Légumes tajines Colin pané sauce duglérée	Hachis parmentier végétarien de patate douce Hachis parmentier de volaille Salade iceberg
Fromage	Emmental St Morêt	Coulommiers Chantaillou	Saint Paulin Samos	Pont l'Evêque Carré frais	Mimolette Cantafrais
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Velouté nature et dosette de sucre	Spécialité pomme coing Cake Halloween
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres	Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat	Pâte à tartiner + Pain	Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Yaourt à boire
Pain					

CE2 · MSC · Saveur en Or · HVE · VBF · Label rouge · Local · AOP · VPF · Recette du chef · Global G.A.P · Pâtisserie du chef · Bio · Contient du porc · 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 03-11-2025 AU 09-11-2025
MIDI
NOGENT SUR OISE

DUPONT RESTAURATION

Nogent sur-Oise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Potage du jour (BIO)	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Salade d'endives aux pommes	Pizza au fromage	
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Sauté de boeuf sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis au beurre Waterzooï de poisson Pommes fondantes	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon Pavé au veau haché sauce aux 4 épices	Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge Pommes Vapeur Gratin de chou-fleur
Fromage		Gouda	Buchette lait de mélange Rondelé nature	Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella
Goûter			Flan saveur chocolat Gaufrette vanille		
Pain					

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