



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Velouté de potiron Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette  Endives vinaigrette	Pizza au fromage	Salade iceberg aux croûtons  Chou blanc mayonnaise	 Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	 Galette de quinoa sauce tomate  Pâtes	   Carbonnade de boeuf Frites  Fricassé de colin sauce nantua	Sauté de poulet rôti sauce brune Brocolis au beurre Semoule  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	  Jambon blanc*  Pomme vapeur (BIO)  Carottes  Omelette	 Colin d'Alaska pané Sauce crème Riz Pilaf avec oignons Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois	Edam	Tomme grise	Vache picon	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Crêpe sucrée	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Flan saveur chocolat Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Local

 HVE

 Contient du porc

 Bio

 VBF

 VPF

 Recette du chef

 Saveur en Or

 CE2

 Végétarien

 MSC

 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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise  Haricot vert vinaigrette	 Carottes râpées  Chou rouge au cumin vinaigrette	 Céleri vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage	  Brocolis sauce crème ciboulette Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, carottes)
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	 Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de champignons Coquille	 Boulettes de boeuf sauce bercy Semoule aux petits légumes  Galette panée pois légumes sauce curry	 Mafé de légumes Riz	Knack volaille et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Roulé végétal et son jus
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Tartare ail et fines herbes	  Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane Spécialité pomme fraise	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

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	Trio de carotte, céleri et maïs 📍 Emincé de chou rouge rémoulade	🌱 Betterave vinaigrette	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade d'endives aux croûtons	Tarte aux fromages	Potage carotte Salade de haricots plats vinaigrette
Plat	🌿🐷 Rôti de porc* sauce provençale Brunoise de légumes Boulgour ✅ Samoussa aux légumes et son jus	🌱📖 Lasagne de bœuf (BIO) 🌱 Lasagne de légumes	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) 🌱📖 Pommes de terre rissolées ✅ Nuggets végétal	Pavé au saumon haché sauce beurre blanc Purée de pomme de terre	✅📖 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg
Fromage	Recette Madame Loïk	Emmental	Mimolette	🌞 Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Cookie Pépite chocolat noir	🌱📖 Fruit de saison 🌱📖 Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat Liégeois vanille	🌱📖 Fruit de saison (BIO) 🌱📖 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local

Bio

Recette du chef

Végétarien

HVE

VBF

Saveur en Or

MSC

Contient du porc

VPF

CE2

Global G.A.P

AOP

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	 Carottes râpées  Chou blanc sauce curry et raisins secs	Macédoine mayonnaise	 Betterave vinaigrette  Haricot vert vinaigrette	 Céleri rémoulade Courgettes crues rapées aux fines herbes	Concombre vinaigrette Salade iceberg et maïs vinaigrette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	 Galette de blé et oignons Sauce tomate  Pâtes	 Saucisse* fumée sauce oignons Flageolets verts fins aux carottes  Roulé végétal et son jus	Rôti de dinde sauce poulet Pommes Vapeur  Emincé de pois blé sauce curry	Paëlla aux Poissons
Fromage	Gouda	 Camembert Bio Le lillois	Buchette lait de mélange	Chanteneige	Yaourt aromatisé
Dessert	 Yaourt aromatisé myrtille Bio local	 Fruit de saison  Fruit de saison	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

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  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Oeufs durs mayonnaise

Tomate vinaigrette
 Panais rémoulade

 Salade bulgare
 Coleslaw

Tarte aux fromages

Plat  Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate
Ratatouille de légumes
Semoule

 Waterzooï de poisson
 Carottes
 Pâtes

Emincé de volaille sauce normande
Purée de pomme de terre
 Galette panée pois légumes sauce curry

 Sauté de boeuf bourguignon
Frites
 Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise

 Pavé de hoki sauce hollandaise
 Riz (BIO) pilaf

Fromage Petit suisse sucré

Vache picon

Emmental

 Petit Brie Bio Le lillois

Edam

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

 Yaourt aromatisé Abricot Bio local

 Fruit de saison
 Fruit de saison

 Cake au yaourt

Compote pomme passion
Spécialité pomme banane

LÉGENDE

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

 Taboulé
Salade de riz aux petits
légumes

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)
 Céleri rémoulade

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette
 Emincé de chou rouge
(BIO) rémoulade

REPAS DU PRINTEMPS
 Pâté* de campagne
Roulade de surimi
mayonnaise

Plat

 Omelette
Sauce napolitaine
Macaronis
Brocolis au beurre

Pavé au veau haché sauce
forestière
Poêlée de champignons
Blé
Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc

 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO) pilaf

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Pommes rissolées
 Petits pois à l'ail
 Galette de légumes
mozzarella // sauce tomate

Fromage

 Cantal

Chantaillou

Recette Madame Loïk

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison
Fruit de saison

Crème dessert vanille
Crème dessert caramel

Donut au chocolat

LÉGENDE



Local
VBF
CE2



Bio
Saveur en Or
Global G.A.P



Recette du chef
MSC
AOP



Végétarien
Contient du porc
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

Entrée Oeufs durs mayonnaise

Plat  Parmentier végétarien

Fromage Fripons

Dessert Liégeois chocolat
Liégeois vanille

MARDI

  Coleslaw
 Chou rouge au cumin
vinaigrette

 Egréné de boeuf à la
bolognaise
Pâtes
 Egréné végétal + sauce
tomate

Carré de l'Est

 Fruit de saison
 Fruit de saison

MERCREDI

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon

  Rôti de porc* sauce à
l'oignon
 Carotte vichy
Potatoes
 Pané de sarrasin et lentilles
aux poireaux sauce tomate

Tartare ail et fines herbes

Spécialité pomme coing
Purée pomme pêche

JEUDI

 Concombre sauce aux
fines herbes
Salade iceberg et maïs
vinaigrette

Emincé de volaille sauce
colombo
Frites
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème

Coulommiers

Beignet à la pomme

VENDREDI

Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote
 Betterave vinaigrette

Beignets de calamar
Sauce tomate
Riz

Mimolette

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef		Végétarien		HVE
	VBF		Saveur en Or		MSC		Contient du porc		VPF
	CE2		Global G.A.P		AOP		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	 Céleri rémoulade	 Rillettes de porc* et cornichons Roulade de surimi mayonnaise	 Carottes râpées Courgettes crues rapées à la crème	Salade aux croûtons Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Macédoine mayonnaise
Plat	 Carbonara* (lardons*) Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Tajine de poulet aux légumes Légumes couscous Semoule  Tajine de légumes	 Colin d'Alaska pané Sauce nantua Brocolis au beurre Riz	 Tarte aux fromages	Emincé de porc* sauce brune   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Emincé de pois blé sauce tomate
Fromage	Brie	Saint Paulin	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Vache picon
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Fruit de saison  Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel Flan saveur chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Cake

LÉGENDE

 Local

 VBF

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 AOP

 Végétarien

 Contient du porc

 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

