

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate vinaigrette   Carottes râpées persillées	 Melon  Pastèque	Concombre vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail	 Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule  Galette de soja à la provençale sauce tomate	   Sauté de boeuf bourguignon Riz  Carotte vichy  Croustillant au fromage	Hoki pané sauce duglérée  Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois	Saint Paulin	Gouda	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Purée pomme abricot  Purée pomme pêche	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Local	 CE2	 Global G.A.P
 Végétarien	 VBF	 Saveur en Or
 Bio	 HVE	

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  Pastèque
 Coleslaw

Plat Filet de poulet pané sauce aux herbes
 Epinards hachés cuisinés
Riz
 Beaufilet de colin sauce crème

Fromage Vache picon

Dessert   Yaourt aromatisé abricot (BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

MARDI

Roulade de surimi mayonnaise

 Boulettes de boeuf sauce berycy
Poêlée de courgette
Pommes fondantes
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

MERCREDI

Salade iceberg aux croûtons
Tomates sauce basilic

Pavé au veau haché sauce brune
Blé aux petits légumes
 Palet végétarien à l'italienne sauce provençale

Tartare ail et fines herbes

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

JEUDI

 Carottes râpées
 Céleri rémoulade

 Gratin de pâtes fromager aux dèes de tomates

Petit suisse sucré

Beignet à la pomme

VENDREDI

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Courgettes crues rapées à la crème

Pavé au saumon haché sauce beurre blanc
 Pommes de terre rissolées

Tomme grise

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Végétarien

 HVE

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  Coleslaw
 Chou blanc vinaigrette

Plat  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Ratatouille de légumes
Semoule
Omelette nature sauce milanaise

Fromage Chanteneige

Dessert Flan saveur vanille
Flan saveur caramel

MARDI

Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Chili végétarien
Riz

Emmental

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

MERCREDI

Radis croque sel
Concombre au curry

 Emincé de porc* sauce brune
Potatoes
 Waterzooï de poisson

Edam

Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits

JEUDI

Salade de riz aux petits légumes
Salade de lentilles

Beignets de calamar
Sauce tartare
Purée de pomme de terre
 Haricot vert

  Camembert Bio Le lillois

Cake citron

VENDREDI

 Pâté* de campagne
Terrine de saumon sauce cocktail

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
 Carottes vichy (BIO)
Pâtes
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème

Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local
 VBF
 MSC

 CE2
 Saveur en Or
 AOP

 Global G.A.P Bio
 Contient du porc

 Végétarien
 HVE

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  Haricot vert vinaigrette
 Panais rémoulade

Plat Ragoût de poisson au lait de coco
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Boulgour

Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées
 Chou blanc sauce curry et raisins secs

  Rôti de porc* sauce aux oignons
 Brocolis
 Pommes de terre persillées
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce brune

Petit moulé ail et fines herbes

  Yaourt aromatisé framboise (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

MERCREDI

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
 Emincé de chou rouge rémoulade

 Boulettes de boeuf sauce curry
Riz aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce curry

Coulommiers

 Compote de pomme
 Spécialité pomme poire

JEUDI

Crêpe au fromage

 Lentilles sauce tomate façon bolognaise
 Pâtes

Mimolette

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

VENDREDI

Taboulé
Salade goumande de boulgour

Cordon bleu (volaille)
Petits pois à l'étuvée carottes
 Colin d'Alaska pané

 Petit suisse fruit (BIO)

Chou à la crème vanille

LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 Végétarien

 HVE

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 Concombre vinaigrette
Endives vinaigrette

Plat Omelette nature sauce basquaise
Poêlée de courgette
Semoule

Fromage Vache picon

Dessert Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aromatisé myrtille (BIO)

MARDI

Betterave vinaigrette
Chou blanc vinaigrette

Jambon blanc*
Purée de pomme de terre
Pavé au saumon haché sauce provençale

Carré de l'Est

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

MERCREDI

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Chou-fleur sauce cocktail

Sauté de poulet rôti sauce tomate
Pommes vapeurs
Haricot rouge à la tomate
Galette panée pois légumes sauce napolitaine

Saint Paulin

Liégeois vanille
Liégeois chocolat

JEUDI

Tomates (BIO) sauce vinaigrette

Egréné de boeuf (BIO) sauce chili
Riz
Egréné végétal sauce chili

Petit Brie Bio Le lillois

Fruit de saison
Fruit de saison

VENDREDI

Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Trio de carotte, céleri et maïs

Colin pané sauce citron
Pâtes
Fondue de poireaux à la crème

Petit suisse fruit (BIO)

Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

Local

VBF

MSC

CE2

Saveur en Or

AOP

Global G.A.P.

Bio

Contient du porc

Végétarien

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 Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Paupiette de volaille sauce poulet
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz (BIO)
 Bouchée de blé pané sauce crème

Fromage   Camembert Bio Le lillois

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

MARDI

Radis croque sel
 Céleri rémoulade

 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule

Recette Madame Loïk

Purée pomme abricot
 Compote de pomme

MERCREDI

Potage carotte
Emincé de champignons frais sauce crème

 Axoa de boeuf
Blé
 Chili végétarien

Emmental

Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits

JEUDI

 Carottes râpées au citron
 Chou blanc mayonnaise

Hoki pané
Sauce hollandaise
 Haricot vert
Pommes fondantes

Petit suisse sucré

 Fruit de saison
 Fruit de saison

VENDREDI

Tomate vinaigrette
Salade verte et maïs vinaigrette

  Rôti de porc* sauce marengo
  Pâtes
 Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine

Gouda

Flan saveur chocolat
Flan goût vanille nappé caramel

LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 Végétarien

 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REGION AUVERGNE Potage légumes Haricot vert vinaigrette	REGION OUEST Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise	REGION SUD OUEST Salade iceberg aux croûtons Chou-fleur sauce cocktail	REGION NORD Coleslaw Salade d'endives aux croûtons	REGION SUD Coeur de laitue et maïs vinaigrette Courgettes crues rapées à la crème
Plat	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes Galette de quinoa à la provençale sauce crème	Saucisse* fumée et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Roulé végétal et son jus	Carbonnade de boeuf Pommes de terre rissolées Omelette	Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque	Tomme des Pyrénées	Maroilles	Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé cerise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	

LÉGENDE

Local
 VBF
 MSC

CE2
 Saveur en Or
 AOP

Global G.A.P
 Bio
 Contient du porc

Végétarien
 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  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Aiguillette de poulet sauce paprika
Petits pois à l'étuvée carottes
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Fromage Edam

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

MARDI

Oeufs durs mayonnaise

 Samoussa aux légumes et son jus
Riz aux petits légumes

Chanteneige

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Salade bulgare
 Carottes râpées

 Beaufilet de colin sauce crème
Purée de pomme de terre

Petit suisse sucré

Donut au chocolat

JEUDI

 Céleri rémoulade

Boulettes de mouton au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule
 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout

Cantadou

 Compote de pomme
 Spécialité pomme poire

VENDREDI

Potage poireaux

 Egréné de boeuf à la bolognaise
Pâtes
 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Carré de l'Est

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 Végétarien

 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  Carottes et Céleri rapés

Plat Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Petit moulé ail et fines herbes

Dessert Liégeois chocolat
Liégeois vanille

MARDI

Macédoine mayonnaise
 Haricot vert vinaigrette

 Carbonara* (lardons*)
Pâtes
 Egréné végétal + sauce
tomate

Coulommiers

 Fruit de saison
 Fruit de saison

MERCREDI

Coeur de laitue et maïs
vinaigrette
 Panais rémoulade

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

Amsterdammer

Yaourt aromatisé
Yaourt aux fruits

JEUDI

Pizza au fromage

Pavé au veau haché sauce
orientale
Boulgour aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce
curry

Gouda

 Fruit de saison
 Fruit de saison

VENDREDI

REPAS HALLOWEEN
Potage carotte

 Parmentier végétarien

Mimolette

Cake orange



LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 Végétarien

 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 Potage légumes
Emincé de champignons frais
sauce crème au curry

Plat  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à
tartiflette, oignons)

Fromage Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées
 Chou-fleur sauce cocktail

 Sauté de boeuf sauce
bercy
 Riz (BIO)
 Brocolis
 Waterzooï de poisson

  Petit Brie Bio Le lillois

Flan goût vanille nappé caramel
Flan saveur chocolat

MERCREDI

Salade verte et maïs vinaigrette
 Emincé de chou rouge
rémoulade

Emincé de volaille sauce au
cumin
Légumes couscous
Semoule
 Galette de soja à la
provençale sauce tomate

Buchette lait de mélange

 Spécialité pomme poire
Purée pomme abricot

JEUDI

Crêpe au fromage

 Colin pané sauce citron
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

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

VENDREDI

 Céleri rémoulade
  Coleslaw

 Sauté de porc* sauce
poivrade
Pâtes
Poêlée de Potiron
 Palet végétarien à l'italienne
sauce napolitaine

Tomme blanche

 Yaourt aromatisé (BIO)
  Yaourt aromatisé framboise
(BIO)

LÉGENDE

 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 Végétarien

 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