

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate vinaigrette	 Melon	Concombre vinaigrette	 Betterave vinaigrette
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	Purée pomme abricot	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 VBF
 Bio

 CE2
 Saveur en Or

 Végétarien
 Local

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	 Pastèque	Roulade de surimi mayonnaise	Salade iceberg aux croûtons	 Carottes râpées	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Epinards hachés cuisinés Riz  Beaufilet de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf sauce berycy Poêlée de courgette Pommes fondantes  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes  Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Pavé au saumon haché sauce beurre blanc  Pommes de terre rissolées
Fromage	Vache picon	 Chaource	Tartare ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Tomme grise
Dessert	  Yaourt aromatisé abricot (BIO)	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Beignet à la pomme	 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 VBF

 Bio

 CE2

 Saveur en Or

 MSC

 Végétarien

 Local

 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

Entrée  Coleslaw

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

Fromage Chanteneige

Dessert Flan saveur vanille

MARDI

Macédoine mayonnaise

 Chili végétarien
Riz

Emmental

 Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Radis croque sel

 Emincé de porc* sauce brune
Potatoes
 Waterzooï de poisson

Edam

Yaourt nature sucré

JEUDI

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

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 Saveur en Or

 AOP

 CE2

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

 VBF

 MSC

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

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

Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées

   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)

MERCREDI

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

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

Coulommiers

 Compote de pomme

JEUDI

Crêpe au fromage

 Lentilles sauce tomate façon bolognaise
  Pâtes

Mimolette

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

Taboulé

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

 Petit suisse fruit (BIO)

Chou à la crème vanille

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 AOP

 CE2

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

 HVE

 VBF

 MSC

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

Plat  Omelette nature sauce basquaise
Poêlée de courgette
Semoule

Fromage Vache picon

Dessert  Yaourt nature sucré (BIO)

MARDI

 Betterave vinaigrette

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

Carré de l'Est

 Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

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

Saint Paulin

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

VENDREDI

Salade composée (salade, tomates, croûtons)

 Colin pané sauce citron
Pâtes
Fondue de poireaux à la crème

 Petit suisse fruit (BIO)

Cookie Pépité chocolat noir

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 Saveur en Or
 AOP

 CE2
 Local
 Contient du porc

 Végétarien
 Bio
 HVE

 VBF
 MSC
 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	Macédoine mayonnaise	Radis croque sel	Potage carotte	 Carottes râpées au citron	Tomate vinaigrette
Plat	Paupiette de volaille sauce poulette Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Riz (BIO)  Bouchée de blé pané sauce crème	 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	 Axoa de boeuf Blé  Chili végétarien	Hoki pané Sauce hollandaise  Haricot vert Pommes fondantes	  Rôti de porc* sauce marengo  Pâtes  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine
Fromage	  Camembert Bio Le lillois	Recette Madame Loïk	Emmental	Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Purée pomme abricot	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan saveur chocolat

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 Saveur en Or
 AOP

 CE2
 Local
 Contient du porc

 Végétarien
 Bio
 HVE

 VBF
 MSC
 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	REGION OUEST 🍷 Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise	REGION SUD OUEST Salade iceberg aux croûtons	REGION NORD 📍🌿 Coleslaw	REGION SUD Cœur de laitue et maïs vinaigrette
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)	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel	🌿 Fruit de saison	✅📍 Yaourt aromatisé cerise (BIO)

LUNDI

Entrée  Betterave vinaigrette

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

MARDI

Oeufs durs mayonnaise

 Samoussa aux légumes et son jus
Riz aux petits légumes

Chanteneige

Yaourt nature sucré

MERCREDI

Salade bulgare

 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

VENDREDI

Potage poireaux

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

Carré de l'Est

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Local

 HVE

 CE2

 Bio

 VPF

 Végétarien

 MSC

 VBF

 AOP

 Saveur en Or

 Contient du porc

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

MARDI

Macédoine mayonnaise

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

Coulommiers

 Fruit de saison

MERCREDI

Coeur de laitue et maïs
vinaigrette

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

Amsterdammer

Yaourt aromatisé

JEUDI

Pizza au fromage

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

Gouda

 Fruit de saison

VENDREDI

REPAS HALLOWEEN
Potage carotte



 Parmentier végétarien

Mimolette

Cake orange

LUNDI

Entrée Potage légumes

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

Fromage Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées

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

  Petit Brie Bio Le lillois

Flan goût vanille nappé caramel

MERCREDI

Salade verte et maïs vinaigrette

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

Buchette lait de mélange

 Spécialité pomme poire

JEUDI

Crêpe au fromage

 Colin pané sauce citron
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

 Céleri rémoulade

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

Tomme blanche

 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 Local

 HVE

 CE2

 Bio

 VPF

 Végétarien

 MSC

 VBF

 AOP

 Saveur en Or

 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc