Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté* de campagne Terrine de poisson sauce cocktail	Carottes râpées au citron Chou blanc mayonnaise		Coleslaw Salade aux croûtons	Haricot vert vinaigrette Potage carotte
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO) Galette de quinoa à la provençale sauce crème	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule Samoussa aux légumes et son jus	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda	Petit suisse aux fruits		Vache qui rit (BIO)	Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Fruit de saison

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- Global G.A.P
- CE2
- Végétarien
- Local
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri (BIO) rémoulade Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Velouté tomates	Taboulé Salade de lentilles	Potage légumes verts Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Brocolis Carré fromage fondu	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Pavé de colin sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Mimolette	Buchette de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Flan saveur caramel Flan saveur vanille

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- Global G.A.P
- CE2
- Végétarien
- Saveur en Or
- Local
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade mais vinaigrette Emincé de chou rouge rémoulade	Brocolis vinaigrette Potage légumes verts
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon* Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Axoa de boeuf Semoule Chili végétarien	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes Waterzooï de poisson
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Petit suisse aux fruits	Cantafrais	Saint Paulin	Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée pomme fraise Purée pomme cassis	Cake	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- Contient du porc
- Végétarien
- MSC
- CE2
- VBF
- AOP
- Local
- Global G.A.P
- Bio
- Saveur en Or

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Chou blanc sauce curry et raisins secs Céleri rémoulade	Salade de pâtes aux petits légumes Taboulé	Macédoine mayonnaise Potage potiron	Salade mimosa Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz Omelette	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes Nuggets végétal	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Vache picon	Tomme grise	Buchette lait de mélange	Petit suisse sucré	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruit de saison	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

- Contient du porc
- Végétarien
- MSC
- CE2
- VBF
- AOP
- Local
- Global G.A.P
- Bio
- Saveur en Or

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Endives vinaigrette Trio de carotte, céleri et maïs	Emincé de champignons frais sauce crème au curry Potage poireaux	Coleslaw Chou rouge au cumin vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Panais rémoulade Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis Galette panée pois légumes sauce forestière	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO) Ragoût de poisson	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes Emincé de pois blé sauce curry	Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert Bio Le lillois	Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Flan goût vanille nappé caramel Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Purée pomme abricot Purée pomme pêche	Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

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

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette Potage tomates	Chou rouge (BIO) vinaigrette Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)	Salade mimosa Salade mais vinaigrette	cake aux poissons sauce ciboulette	Brocolis vinaigrette Betterave vinaigrette
Plat	Hachis parmentier Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Riz Poêlée de Potiron	Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes Filet de poisson sauce à l'oseille	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)	Recette Madame Loïk	Mimolette		Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aromatisé abricot (BIO)	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois vanille Liégeois chocolat

LÉGENDE

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

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 21-12-2026 AU 27-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc sauce curry et raisins secs Coleslaw	Salade iceberg aux croûtons	Potage carotte		
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortillini Epinards Ricotta sauce crème	Chili con carné Riz Chili végétarien		
Fromage	Tomme noire	Gouda	Chanteneige		
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		

LÉGENDE

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

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 28-12-2026 AU 03-01-2027
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette	Potage tomates	Emincé de chou rouge rémoulade Trio de carotte, céleri et maïs		
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Filet de poisson moulé sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes		
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers		
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Spécialité pomme coing Compote de pomme		

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
PRIMAIRE
DOURGES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade Chou blanc mayonnaise	Velouté de potiron	Maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade iceberg aux croûtons Carottes râpées	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz Galette de soja sauce poivrade	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Omelette
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon	Saint Paulin	Buchette lait de mélange	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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