

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate vinaigrette   Carottes râpées persillées	Concombre vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail	 Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes	   Sauté de boeuf bourguignon Riz  Carotte vichy	Hoki pané sauce duglérée  Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois	Gouda	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Local

 VBF

 Global G.A.P

 CE2

 Saveur en Or

 Végétarien

 Bio

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
 Pastèque

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

Fromage Vache picon

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

MARDI

Roulade de surimi mayonnaise
Terrine de légumes sauce ciboulette

 Boulettes de boeuf sauce berycy
Poêlée de courgette
Pommes fondantes

 Chaource

 Fruit de saison
 Fruit de saison

MERCREDI

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

 Global G.A.P.

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Végétarien

 Bio

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
 Melon

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

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

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

VENDREDI

 Pâté* de campagne
Terrine de saumon sauce cocktail

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
 Carottes vichy (BIO)
Pâtes

Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 VBF

 Global G.A.P.

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Végétarien

 Bio

 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  Haricot vert vinaigrette
 Concombre sauce aux fines herbes

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
Salade mimosa

   Rôti de porc* sauce aux oignons
 Brocolis
 Pommes de terre persillées

Petit moulé ail et fines herbes

  Yaourt aromatisé framboise (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon

 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
 Pommes de terre Anglaise

 Petit suisse fruit (BIO)

Chou à la crème vanille

LÉGENDE

 Local

 Saveur en Or

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 HVE

 Végétarien

 Global G.A.P.

 VBF

 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 Concombre vinaigrette
 Endives vinaigrette

Plat  Omelette nature sauce
basquaise
Poêlée de courgette
Semoule

Fromage Vache picon

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

MARDI

Potage carotte
 Betterave vinaigrette

 Jambon blanc*
Purée de pomme de terre

Carré de l'Est

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

MERCREDI

JEUDI

 Tomates (BIO) sauce
vinaigrette
Macédoine mayonnaise

 Egréné de boeuf (BIO)
sauce chili
Riz

 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

 Saveur en Or

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 HVE

 Végétarien

 Global G.A.P

 VPF

 VBF

 AOP

 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 Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Paupiette de volaille sauce poulette
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz (BIO)

Fromage Camembert Bio Le lillois

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

MARDI

Potage légumes
Radis croque sel

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

Recette Madame Loïk

Compote de pomme
Purée pomme abricot

MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées au citron
Courgettes crues rapées aux fines herbes

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

Gouda

Flan goût vanille nappé caramel
Flan saveur chocolat

LÉGENDE

Local

Saveur en Or

Contient du porc

CE2

Bio

HVE

Végétarien

Global G.A.P

VPF

VBF

AOP

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REGION AUVERGNE Potage légumes Haricot vert vinaigrette	REGION OUEST Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise	REGION NORD Coleslaw Salade d'endives aux croûtons	REGION SUD Coeur de laitue et maïs vinaigrette Courgettes crues rapées à la crème
Plat	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes	Carbonnade de boeuf Pommes de terre rissolées	Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque	Maroilles	Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt aromatisé cerise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)

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

  Petit Brie Bio Le lillois

Flan goût vanille nappé caramel
Flan saveur chocolat

MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon

 Colin pané sauce citron
Pommes fondantes
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

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

VENDREDI

Potage légumes verts
 Céleri rémoulade

 Sauté de porc* sauce
poivrade
Pâtes
Poêlée de Potiron

Tomme blanche

  Yaourt aromatisé framboise
(BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Local

 Saveur en Or

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 HVE

 Végétarien

 Global G.A.P

 VPF

 VBF

 AOP

 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