

Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Chou-fleur à la flamande	 Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette	Pizza au fromage	 Chou blanc mayonnaise	 Taboulé
Plat	 Galette de quinoa sauce tomate Pâtes	 Carbonnade de boeuf Pommes de terre sautées 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	Crêpe sucrée	Yaourt nature sucré	Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Recette du chef	 Local	 Bio
 Végétarien	 HVE	 VBF	 Saveur en Or
 MSC	 Contient du porc	 VPF	 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-03-2026 AU 15-03-2026

MIDI
CLAIROIX

DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION







LUNDI

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Chou-fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage	  Brocolis sauce crème ciboulette
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 Poêlée de Potiron et Pommes de terre  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	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Recette du chef	 Local	 Bio	 Végétarien
 HVE	 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée  Emincé de chou rouge
rémoulade




 Betterave vinaigrette


Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)

Tarte aux poireaux



Salade de haricots plats
vinaigrette

Plat  Rôti de porc* sauce
provençale
Brunoise de légumes
Boullgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

  Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Nuggets de poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Riz aux petits légumes
 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 Pépité chocolat noir

 Fruit de saison


 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Liégeois chocolat


 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE


 CE2

 Recette du
chef

 Local

 Bio

 Végétarien

 HVE

 VBF

 Saveur en Or

 MSC

 VPF

 Global G.A.P

 AOP

 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-03-2026 AU 29-03-2026

MIDI
CLAIROIX

DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	 Haricot vert vinaigrette	 Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Pâtes	 Saucisse* fumée sauce oignons Flageolets verts fins aux carottes  Roulé végétal et son jus	Rôti de dinde sauce poulette 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	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Recette du chef	 Local	 Bio	 Végétarien
 HVE	 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-03-2026 AU 05-04-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Betterave vinaigrette

Terrine de saumon sauce cocktail

Tomate vinaigrette

Coleslaw

Tarte aux fromages

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

Rôti de porc* sauce marengo
 Carottes
 Pâtes
 Waterzooï de poisson

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

Sauté de boeuf bourguignon
Pommes de terre sautées
 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)

Yaourt aromatisé Abricot Bio local Fruit de saison

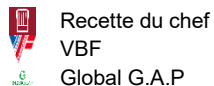
Cake au yaourt

Compote pomme passion

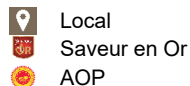
LÉGENDE



CE2
HVE
VPF



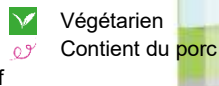
Recette du chef
VBF
Global G.A.P



Local
Saveur en Or
AOP



Bio
MSC
Pâtisserie du chef



Végétarien
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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Taboulé


 Céleri rémoulade

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette




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

Chantailou

Recette Madame Loïk

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

Crème dessert vanille

Donut au chocolat

LÉGENDE



CE2
HVE
VPF



Recette du chef
VBF
Global G.A.P



Local
Saveur en Or
AOP



Bio
MSC



Pâtisserie du chef



Végétarien



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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION
















LUNDI

MARDI















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Oeufs durs mayonnaise	  Coleslaw	Crêpe au fromage	 Concombre sauce aux fines herbes	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	  Rôti de porc* sauce à l'oignon  Carotte vichy Potatoes  Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Emincé de volaille sauce colombo  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Beignets de calamar Sauce tomate Riz
Fromage	Fripons	Carré de l'Est	Tartare ail et fines herbes	Coulommiers	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Purée pomme pêche	Beignet à la pomme	 Fruit de saison

LÉGENDE

 CE2	 Recette du chef	 Local	 Bio	 Végétarien
 HVE	 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc
 VPF	 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 20-04-2026 AU 26-04-2026

MIDI
CLAIROIX



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Chou-fleur sauce cocktail


Roulade de surimi
mayonnaise


 Carottes râpées

Salade aux croûtons




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

 Fruit de saison

Flan goût vanille nappé
caramel




 Fruit de saison

 Cake

LÉGENDE

 CE2
 HVE
 VPF

 Recette du chef
 VBF
 Global G.A.P

 Local
 Saveur en Or
 AOP

 Bio
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Végétarien
 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