

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Betterave vinaigrette

Melon

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Pizza au fromage

Plat Jambon blanc\*

Beaufilet de colin sauce crème

Nuggets de poulet  
Ketchup (dosette)

Egréné de boeuf à la bolognaise

Pommes de terre persillées

Epinards hachés cuisinés

Potatoes

Pâtes

Petits pois

Riz

Nuggets végétal

Egréné végétal + sauce tomate

Galette panée pois légumes sauce curry

Fromage Tomme grise

Recette Madame Loïk

Emmental

Camembert Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

Fruit de saison

## LÉGENDE

CE2  
 VPF  
 Bio

Global G.A.P  
 Végétarien  
 Local

Contient du porc  
 MSC

Saveur en Or  
 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 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé

Tomate vinaigrette


 Céleri rémoulade


 Concombre (BIO) sauce  
crème

Plat Emincé de volaille sauce  
colombo


 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et  
son jus

 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce crème  
Courgettes crémees

  Pâtes

 Saucisse\* fumée et son jus  
Flageolets verts fins aux  
carottes

 Roulé végétal et son jus


Beignets de calamar  
Purée de pomme de terre  
Sauce tartare


Fromage Petit suisse aux fruits


Gouda


Coulommiers

Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)




 Compote pomme vanille




 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre




 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 CE2  
 VPF  
 Bio

 Global G.A.P.  
 Végétarien  
 Local

 Contient du porc  
 MSC  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 VBF  
 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**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée Carottes râpées (BIO) vinaigrette

Melon

Crêpe au fromage

Plat Omelette  
 Sauce tomate  
 Pommes vapeurs

Carbonnade de boeuf  
 Pâtes  
 Fricassé de colin sauce herbes

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

Fromage Petit suisse sucré

Petit moulé ail et fines herbes Buchette lait de mélange

Dessert Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

Fruit de saison

**LÉGENDE**

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



# Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce crème	Tarte aux fromages	Céleri rémoulade
Plat	Carbonara* (lardons*) Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale	Boulettes de boeuf sauce provençale Riz Brocolis Pavé au saumon haché sauce crème	Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée	Galette de quinoa sauce tomate Pomme vapeur (BIO) Petits pois
Fromage	Cantal	Gouda	Fripons	Petit Brie Bio Le lillois	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Spécialité pomme banane	Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

## LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	VBF	Bio	Local
Recette du chef	HVE	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 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI  
CLAIROIX



**DUPONT**  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée






 Betterave vinaigrette


Terrine de saumon sauce  
cocktail




Salade aux croûtons

Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc\* sauce  
dijonnaise  
 Pommes vapeurs  
Lingot blanc  
 Waterzooï de poisson

Paupiette de volaille jus aux 4  
épices  
Légumes couscous  
Semoule  
 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce orientale

 Pavé de hoki sauce crème  
 Riz (BIO)  
 Carottes

 Tortellini Epinards Ricotta

Fromage


Recette Madame Loïk

Emmental



Vache picon

Petit suisse aux fruits

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Brownies

  Yaourt aromatisé  
framboise (BIO)

Fruit de saison

## LÉGENDE

 CE2	 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 Végétarien	 MSC	 VBF	 Bio	 Local
 Recette du chef	 HVE	 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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de concombres, maïs et tomates	Carottes râpées	Salade mimosa	Taboulé	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz Pavé de colin sauce aux herbes	Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Sauté de porc* sauce milanaise Ratatouille de légumes Pommes rissolées Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Tarte saumon ciboulette Salade iceberg	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Semoule (BIO)
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Saint Nectaire	Buchette lait de mélange	Petit suisse sucré	Cantafrais
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	Cake

## LÉGENDE

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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise	Melon	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Betterave vinaigrette	Pastèque
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Merguez Courgettes crémees Blé Roulé végétal et son jus	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Cantal	Petit suisse aux fruits	Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Beignet à la pomme	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

## LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	VBF	Bio	Local
Recette du chef	HVE	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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de boeuf Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts	Emincé de porc* sauce oignons Riz Poêlée de champignons persillés Galette panée pois légumes sauce forestière	Tarte aux fromages Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées Omelette
Fromage	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Petit suisse fruit (BIO)	Chaource
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Flan saveur vanille

## LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	VBF	Bio	Local
Recette du chef	HVE	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 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI  
CLAIROIX



**DUPONT**  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Concombre vinaigrette



 Carottes râpées






 Salade bulgare



**MENU PLAISIR DE FIN  
D'ANNEE**


 Melon

Pizza au fromage

Plat Emincé de poulet sauce  
basquaise  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Galette de quinoa au soja  
sauce basquaise

   Rôti de porc\* sauce  
aux oignons  
 Pommes vapeurs  
Chou fleur au beurre  
 Fricassée de poisson  
sauce brestoise

 Hachis parmentier  
 Parmentier végétarien  
(égréné végétal, purée,  
brunoise légumes)

 Nuggets végétal  
Sauce tomate  
Pâtes

Paëlla aux Poissons


Fromage  Pont l'Evêque

Chantailou


Edam

Petit suisse sucré

  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre




Donut au chocolat




 Fruit de saison

## LÉGENDE

 CE2  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Global G.A.P  
 MSC  
 HVE

 Contient du porc  
 VBF  
 AOP

 Saveur en Or  
 Bio  
 Pâtisserie du chef

 VPF  
 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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI  
CLAIROIX



DUPONT  
DEPUIS  
1969  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	Macédoine mayonnaise	Concombre (BIO) sauce ciboulette	<b>REPAS FROID</b> Carottes râpées
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés Samoussa aux légumes et son jus	Carbonara* (lardons*) Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf	Oeufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin	Mimolette	Vache picon
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Brownies

## LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	VBF	Bio	Local
Recette du chef	HVE	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