



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	Tomates sauce basilic	 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 bœuf 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 MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Entrée	 Coleslaw	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry	Salade de lentilles	 Pâté* de campagne Terrine de saumon sauce cocktail
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Ratatouille de légumes Semoule  Omelette nature sauce milanaise	 Chili végétarien Riz	 Emincé de porc* sauce brune Potatoes  Waterzooï de poisson	Beignets de calamar Purée de pomme de terre  Haricot vert Sauce tartare	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Carottes vichy (BIO) Pâtes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème
Fromage	Chanteneige	Emmental	Edam	  Camembert Bio Le lillois	Petit suisse aux fruits
Dessert	Flan saveur vanille	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré	Cake citron	 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

MERCREDI

 Emincé de chou rouge rémoulade

 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 |  CE2 |  Végétarien |  VBF |
|  Saveur en Or |  Local |  Bio |  MSC |
|  AOP |  Contient du porc |  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	Concombre vinaigrette	 Betterave vinaigrette	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	 Omelette nature sauce basquaise Poêlée de courgette Semoule	 Jambon blanc* Purée de pomme de terre Pavé au saumon haché sauce provençale	Sauté de poulet rôti sauce tomate Haricot rouge à la tomate  Galette panée pois légumes sauce napolitaine	 Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili	 Colin pané sauce citron Pâtes Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Vache picon	Carré de l'Est	Saint Paulin	 Petit Brie Bio Le lillois	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois vanille	 Fruit de saison	Cookie Pépite chocolat noir



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage carotte	Chou blanc mayonnaise	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 Haricot vert Pommes fondantes Sauce hollandaise	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)	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel

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 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 ✅ 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)

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	 Betterave vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées	 Endives vinaigrette	Potage poireaux
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Petits pois à l'étuvée carottes  Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	 Samoussa aux légumes et son jus Riz aux petits légumes	 Beaufilet de colin sauce crème Purée de pomme de terre	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Chanteneige	Petit suisse sucré	Cantadou	Carré de l'Est
Dessert	 Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Donut au chocolat	 Compote de pomme	 Fruit de saison

LUNDI

Entrée  Chou blanc vinaigrette

Plat Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Petit moulé ail et fines herbes

Dessert Liégeois chocolat

MARDI

 Haricot vert vinaigrette

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

Coulommiers

 Fruit de saison

MERCREDI

Cœur 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

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

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

 Emincé de chou rouge
rémoulade

Emincé de volaille sauce au
cumin

Légumes couscous

Semoule

 Galette de soja à la
provençale sauce tomate

Buchette lait de mélange

Purée pomme abricot

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 framboise
(BIO)

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