



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate vinaigrette   Carottes râpées persillées	 Melon  Pastèque	Concombre vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail	 Betterave vinaigrette  Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule  Galette de soja à la provençale sauce tomate	 Croustillant au fromage Sauce tomate Riz  Carotte vichy	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
Goûter		Gâteau pompon Flan saveur vanille		

LÉGENDE

-  Local
-  Global G.A.P
-  Bio

-  CE2
-  Végétarien
-  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



LUNDI

Entrée  Pastèque

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

Fromage Vache picon

Dessert   Yaourt aromatisé abricot (BIO)

MARDI

Roulade de surimi mayonnaise
Salade de pâtes aux petits légumes

 Boulettes de boeuf sauce berycy
Poêlée de courgette
Pommes fondantes
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

 Chaource

 Fruit de saison

MERCREDI

Tomates sauce basilic
Salade iceberg aux croûtons

Pavé au veau haché sauce brune
Blé aux petits légumes
 Palet végétarien à l'italienne sauce provençale

Tartare ail et fines herbes

Liégeois chocolat

 Spécialité pomme mirabelle
Madeleine aux pépites de chocolat

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

LÉGENDE

 Local

 Bio

 AOP

 CE2

 Saveur en Or

 HVE

 Global G.A.P.

 MSC

 Végétarien

 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



LUNDI

Entrée  Melon

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

Fromage Chanteneige

Dessert Flan saveur vanille

Goûter

MARDI

Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Chili végétarien
Riz

Emmental

 Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Concombre au curry
Radis croque sel

 Emincé de porc* sauce brune
Potatoes
 Waterzooï de poisson

Edam

Yaourt nature sucré

Purée pomme cassis
Ourson fourre chocolat

JEUDI

Salade de lentilles
Salade de riz aux petits légumes

Beignets de calamar
Sauce tartare
Purée de pomme de terre
 Haricot vert

  Camembert Bio Le lillois

Cake citron

VENDREDI

 Pâté* de campagne
Terrine de saumon sauce cocktail

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
 Carottes vichy (BIO)
Pâtes
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème

Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 Bio

 AOP

 CE2

 Saveur en Or

 HVE

 Global G.A.P

 MSC

 Contient du porc

 Végétarien

 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



LUNDI

Entrée  Concombre sauce aux fines herbes
Oeufs durs mayonnaise

Plat Filet de poisson de la marée sauce nantua
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Boulgour

Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison

Goûter

MARDI

 Carottes râpées
Salade mimosa

   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 (BIO)

MERCREDI

 Emincé de chou rouge
rémoulade
Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

 Boulettes de boeuf sauce curry
Riz aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce curry

Coulommiers

 Compote de pomme

Fromage blanc nature sucré
Madeleine

JEUDI

Crêpe au fromage

 Lentilles sauce tomate façon bolognaise
  Pâtes

Mimolette

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

Taboulé
Salade goumande de boulgour

Cordon bleu (volaille)
Petits pois à l'étuvée carottes
 Colin d'Alaska pané

 Petit suisse fruit (BIO)

Chou à la crème vanille

LÉGENDE

 Local

 Bio

 AOP

 CE2

 Saveur en Or

 HVE

 Global G.A.P

 MSC

 Contient du porc

 Végétarien

 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



LUNDI

Entrée Concombre vinaigrette
📍 Endives vinaigrette

Plat 🍳 Omelette nature sauce basquaise
Poêlée de courgette
Semoule

Fromage Vache picon

Dessert 🍷📍 Yaourt aromatisé myrtille (BIO)

Goûter

MARDI

🍷 Betterave vinaigrette
📍 Chou blanc vinaigrette

🍷📍 Jambon blanc*
Purée de pomme de terre
Pavé au saumon haché sauce provençale

Carré de l'Est

🍷📍 Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
🍷 Chou-fleur sauce cocktail

Sauté de poulet rôti sauce tomate
Haricot rouge à la tomate
🍷 Galette panée pois légumes sauce napolitaine

Saint Paulin

Liégeois vanille

Fruit de saison
Brownies

JEUDI

🍷 Tomates (BIO) sauce vinaigrette
🍷 Chou rouge (BIO) vinaigrette

🍷📍 Egréné de boeuf (BIO) sauce chili
Riz
🍷 Egréné végétal sauce chili

📍🍷 Petit Brie Bio Le lillois

🍷 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 Pépité chocolat noir

LÉGENDE

Local

Bio

AOP

CE2

Saveur en Or

HVE

Global G.A.P

MSC

Contient du porc

Végétarien

VBF

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	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Maquereau à la tomate	Potage carotte Emincé de champignons frais sauce crème	Chou blanc mayonnaise Carottes râpées au citron	Tomate vinaigrette Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Paupiette de volaille sauce poulet 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 Sauce hollandaise Haricot vert Pommes fondantes	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
Goûter			Bâton de chocolat Pain		

LÉGENDE

Local

Bio

AOP

CE2

Saveur en Or

HVE

Global G.A.P

MSC

Contient du porc

Végétarien

VBF

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 **REGION AUVERGNE**
Potage légumes

Plat  Raclette végétarienne
(pommes de terre, oignons
mixés, fromage raclette)

Fromage Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Goûter

MARDI

REGION OUEST
 Pâté* de campagne
Roulade de surimi
mayonnaise

Escalope de poulet sauce
normande
Poêlée de champignons
Pâtes
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème

 Pont l'Evêque

Crêpe sucrée

MERCREDI

REGION SUD OUEST
Salade iceberg aux croûtons
 Chou-fleur sauce cocktail

 Saucisse* fumée et son jus
Lingot blanc à la tomate et
pomme de terre cube
 Roulé végétal et son jus

Tomme des Pyrénées

Crème dessert caramel

Fruit de saison
Carré fourré abricots

JEUDI

REGION NORD
 Coleslaw
Salade d'endives aux
croûtons

  Carbonnade de boeuf
 Pommes de terre rissolées
 Omelette

  Maroilles

 Fruit de saison

VENDREDI

REGION SUD
Coeur de laitue et maïs
vinaigrette
Oeufs durs mayonnaise

Filet de poisson à la
provençale
Ratatouille de légumes
Riz

Buchette lait de mélange

  Yaourt aromatisé cerise
(BIO)

LÉGENDE

 Local
 Bio
 AOP

 CE2
 Saveur en Or
 HVE

 Global G.A.P
 MSC
 Contient du porc

 Végétarien
 VBF
 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  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Aiguillette de poulet sauce paprika
Petits pois à l'étuvée carottes
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Fromage Edam

Dessert  Fruit de saison

Goûter Pâte à tartiner
Pain

MARDI

Oeufs durs mayonnaise
Terrine de légumes sauce ciboulette

 Samoussa aux légumes et son jus
Riz aux petits légumes

Chanteneige

Yaourt nature sucré

Spécialité pomme banane
Roulé framboise

MERCREDI

 Carottes râpées
Salade bulgare

 Beaufilet de colin sauce crème
Purée de pomme de terre

Petit suisse sucré

Donut au chocolat

Fruit de saison
Yaourt à boire

JEUDI

 Endives vinaigrette
 Céleri rémoulade

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

Cantadou

 Compote de pomme

Galette pépites de chocolat
Flan saveur caramel

VENDREDI

Potage poireaux
 Brocolis sauce crème ciboulette

 Egréné de boeuf à la bolognaise
Pâtes
 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Carré de l'Est

 Fruit de saison

Petit suisse aux fruits
Gaufre flash

LÉGENDE

 Local

 Bio

 AOP

 CE2

 Saveur en Or

 HVE

 Global G.A.P

 MSC

 Contient du porc

 Végétarien

 VBF

 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  Chou blanc vinaigrette
 Carottes et Céleri rapés

Plat Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Petit moulé ail et fines herbes

Dessert Liégeois chocolat

Goûter Spécialité pomme fraise
Madeleine

MARDI

 Haricot vert vinaigrette
Macédoine mayonnaise

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

Coulommiers

 Fruit de saison

Petit suisse sucré
Ourson fourré chocolat

MERCREDI

Cœur de laitue et maïs
vinaigrette
 Panais rémoulade

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

Amsterdammer

Yaourt aromatisé

Confiture
Pain

JEUDI

Pizza au fromage
 Pizza royale*

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

Gouda

 Fruit de saison

Fromage blanc nature sucré
Gâteau pompon

VENDREDI

REPAS HALLOWEEN
Potage carotte
 Betterave vinaigrette

 Parmentier végétarien

Mimolette

Cake orange

Fruit de saison
Yaourt à boire



LÉGENDE

 Local

 Bio

 AOP

 CE2

 Saveur en Or

 HVE

 Global G.A.P

 MSC

 Contient du porc

 Végétarien

 VBF

 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

Goûter

MARDI

 Carottes râpées
 Chou-fleur sauce cocktail

 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
Salade verte et maïs
vinaigrette

Emincé de volaille sauce au
cumin
Légumes couscous
Semoule
 Galette de soja à la
provençale sauce tomate

Buchette lait de mélange

Purée pomme abricot

Biscuit des Flandres
Crème dessert chocolat

JEUDI

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon

 Colin pané sauce citron
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

 Céleri rémoulade
 Coleslaw

 Sauté de porc* sauce
poivrade
Pâtes
Poêlée de Potiron
 Palet végétarien à
l'italienne sauce napolitaine

Tomme blanche

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

LÉGENDE

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