



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Chou-fleur à la flamande potage potiron + croûtons	  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette  Endives vinaigrette	Pizza au fromage  Pizza royale*	 Chou blanc mayonnaise Salade iceberg aux croûtons	 Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Aiguillette de poulet sauce curry  Galette de quinoa sauce tomate Aubergines grillées  Pâtes	  Carbonnade de boeuf Filet de poisson de la marée sauce nantua Pommes de terre sautées Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Sauté de poulet rôti sauce brune  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale Semoule  Brocolis au beurre	  Jambon blanc*  Omelette  Pommes vapeurs (BIO)  Carottes	 Colin d'Alaska pané Sauce crème Paupiette de veau sauce aux herbes Riz pilaf Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois  Gouda (BIO)	Edam Coulommiers	Tomme grise Fripons	Emmental Vache picon	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Crêpe sucrée Crêpe au chocolat	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Flan goût vanille nappé caramel Flan saveur chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 CE2

 Recette du chef

 Local

 Bio

 Contient du porc

 HVE

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 VPF

 MSC

 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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise  Haricot vert vinaigrette	 Carottes râpées  Chou rouge au cumin vinaigrette	Mais vinaigrette  Céleri vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe au champignon	 Brocolis sauce crème ciboulette Potage légumes
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitain Semoule Ratatouille	 Pavé de hoki sauce aux herbes Mijoté de porc * à la sauge Coquille Poêlée de champignons	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Galette panée pois légumes sauce curry Poêlée de Potiron Pommes Vapeur	Mafé de poulet  Mafé de légumes Riz Poêlée de courgettes	Knack volaille et son jus  Roulé végétal et son jus Lingot blanc à la tomate Pommes Vapeur
Fromage	 Pont l'Evêque  Maroilles	Buchette lait de mélange Cantadou	Carré de l'Est Tartare ail et fines herbes	 Camembert Bio Le lillois  Vache qui rit (BIO)	Gouda Chantailou
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Yaourt aromatisé Cerise Bio local  Yaourt nature sucré (BIO)	Spécialité pomme banane Spécialité pomme fraise	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Emincé de chou rouge rémoulade Trio de carotte, céleri et maïs	Betterave vinaigrette Carottes cuites au curry	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade d'endives aux croûtons	Tarte aux poireaux Tarte aux fromages	Salade de haricots plats vinaigrette Potage carotte
Plat	Nem de volaille Samoussa aux légumes et son jus Brunoise de légumes Boulgour	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes Salade iceberg	Nuggets de poulet plein filet Nuggets végétal Ketchup (dosette) Riz aux petits légumes Blé à la basquaise	Filet de poisson de la marée sauce façon beurre blanc Pavé au veau haché sauce aux 4 épices Purée de pomme de terre Choux de Bruxelles	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg
Fromage	Saint Paulin Recette Madame Loïk	Emmental Coulommiers	Mimolette Vache qui rit	Cantal Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	Cookie Pépité chocolat noir Madeleine	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

CE2

Recette du chef

Local

Bio

Contient du porc

HVE

Végétarien

VBF

Saveur en Or

MSC

Global G.A.P

AOP

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	PORTUGAIS Accras de morue 🍷 Chorizo*	ALLEMAND Salade à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, salade) Potage poireaux	ANGLAIS 📍 Coleslaw Assiette Anglaise (rosette, salami et bacon)	ITALIEN Tomate vinaigrette au pesto Courgettes crues rapées aux fines herbes	ESPAGNOL Salade de poivrons Potage tomates
Plat	🍷 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices) Ragoût de poisson Semoule Concassé de tomates	🍷 Saucisse* fumée sauce oignons 🌱 Roulé végétal sauce oignons Pommes Vapeur Chou fleur au beurre	🌱 Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée) 🇫🇷 Cottage Pie	Escalope de volaille sauce milanaise 🌱 Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Pâtes Aubergines grillées	Paëlla aux Poissons Paëlla au poulet sans fruits de mer
Fromage	Buchette lait de mélange 🍷 Cantal	🌱 Edam (BIO) Petit moulé ail et fines herbes	Bleu Mimolette	Mascarpone aux fines herbes Buchette de chèvre	Tomme des Pyrénées 🍷 Ossau iraty
Dessert	Ile flottante Pastéis de Nata	🍰 Cake pomme 📍🌱 Yaourt aromatisé myrtille Bio local	Fruit de saison Fruit de saison	🌱 Fruit de saison 🌱 Fruit de saison	Flan saveur caramel 🍰 Cake aux amandes

LÉGENDE

CE2

HVE

MSC

Recette du chef

Végétarien

Global G.A.P.

Local

VBF

AOP

Bio

Saveur en Or

Pâtisserie du chef

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





LUNDI

Entrée  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Sauté de poulet à la basquaise
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate
Semoule
Ratatouille

Fromage Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

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

MARDI

Terrine de saumon
Terrine de Légumes

  Rôti de porc* sauce marengo
 Waterzooï de poisson
 Pâtes
 Carottes

Vache picon
Petit moulé ail et fines herbes

  Yaourt aromatisé Abricot
Bio local
 Yaourt nature sucré (BIO)

MERCREDI

Tomate vinaigrette
 Panais rémoulade

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

Emmental
Camembert

 Fruit de saison
 Fruit de saison

JEUDI

  Coleslaw
 Salade bulgare

  Sauté de boeuf bourguignon
 Bouchée de blé pané sauce crème
Pommes de terre sautées
Poêlée de champignons persillés

  Petit Brie Bio Le lillois
 Chanteneige (BIO)

Tarte au flan
 Cake au yaourt

VENREDI

Tarte aux fromages
Tarte à l'oignon

Filet de poisson de la marée sauce hollandaise
 Côte de porc* sauce moutarde
 Riz (BIO) pilaf
Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)

Edam
Fripons

Compote pomme passion
Spécialité pomme banane

LÉGENDE

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Taboulé Salade de riz aux petits légumes	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette  Emincé de chou rouge (BIO) rémoulade	 Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise
Plat	 Omelette Sauce napolitaine Rôti de dinde sauce à l'orientale Macaronis  Brocolis au beurre	Pavé au veau haché sauce forestière Pavé au saumon haché sauce beurre blanc Blé Poêlée de champignons	 Colin d'Alaska pané Sauce crème  Emincé de porc* sauce brune  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO) pilaf	Paupiette de volaille jus aux 4 épices  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate  Pommes de terre rissolées  Petits pois à l'ail
Fromage	 Cantal  Saint Nectaire	Tomme blanche Chantailou	Saint Paulin Recette Madame Loïk	  Camembert Bio Le lillois  Rondelé (BIO)
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison  Fruit de saison	Donut au chocolat Donut au sucre	Crème dessert vanille Crème dessert caramel

LÉGENDE



Recette du chef
Végétarien
Global G.A.P



Local
VBF
AOP



Bio
Saveur en Or
Pâtisserie du chef



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