

Menu de la semaine

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

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI





VENDREDI



Entrée


 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Plat

 Jambon blanc*
 Pommes de terre persillées
 Petits pois
 Galette panée pois légumes sauce curry

 Beaufilet de colin sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

 Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes

Fromage Tomme grise

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)




Yaourt aromatisé




Liégeois chocolat

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 VPF
 MSC

 Contient du porc
 CE2
 Bio

 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Taboulé

Tomate vinaigrette


 Céleri rémoulade


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


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

 Global G.A.P

 CE2

 Local


 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 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 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI


VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Melon


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




Buchette lait de mélange




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION



















LUNDI

MARDI













MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Pastèque		Concombre sauce crème		 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		Gouda		  Petit Brie Bio Le lillois	
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Spécialité pomme banane	 Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

 Global G.A.P.	 Contient du porc	 Saveur en Or	 V.P.F.
 CE2	 Végétarien	 MSC	 Bio
 Local	 Recette du chef	 HVE	 V.B.F.

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

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI


Entrée




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




Dessert




 Fruit de saison (BIO)




Brownies

  Yaourt aromatisé framboise
Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée			Salade mimosa	Taboulé	
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			Cantafrais
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	Cake

LÉGENDE

Global G.A.P.	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	CE2
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	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		Melon	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)		
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			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

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

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI




MERCREDI




JEUDI




VENDREDI


Entrée  Céleri rémoulade



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


Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

 Petit suisse fruit (BIO)

Dessert   Yaourt aromatisé myrtille
(BIO)

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme pêche

Fruit de saison

Flan saveur vanille

LÉGENDE

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






 Carottes râpées



 Salade bulgare


MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE
 Melon

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

  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

-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  HVE
-  VBF
-  AOP
-  Pâtisserie du chef
-  CE2
-  Recette 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 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

HOUDANCOURT

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée



Macédoine mayonnaise




 Concombre (BIO) sauce ciboulette




REPAS FROID



 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

Dessert  Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé cerise (BIO)

Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Brownies

LÉGENDE

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