

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		 Melon	Concombre 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			 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Purée pomme abricot	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise



Global G.A.P
Saveur en Or
Bio



Végétarien
Local



VBF
CE2

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

Dessert   Yaourt aromatisé abricot (BIO)

MARDI

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

 Chaource

MERCREDI

Tomates sauce basilic

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

Liégeois chocolat

JEUDI

 Carottes râpées

 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates

Beignet à la pomme

VENDREDI

Pavé au saumon haché sauce beurre blanc
 Pommes de terre rissolées

Tomme grise

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 Saveur en Or
 Bio

 Végétarien
 Local
 MSC

 VBF
 CE2
 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	Concombre au curry			
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		Emmental		  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

 Local

 AOP

 Végétarien

 CE2

 Contient du porc

 VBF

 Bio

 Saveur en Or

 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		 Carottes râpées	 Emincé de chou rouge rémoulade		Taboulé
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Boulgour	   Rôti de porc* sauce aux oignons  Brocolis  Pommes de terre persillées  Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce brune	 Boulettes de boeuf sauce curry Riz aux petits légumes  Emincé de pois blé sauce curry	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Pâtes	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes  Colin d'Alaska pané
Fromage	 Cantal			Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé framboise (BIO)	 Compote de pomme	 Fruit de saison (BIO)	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Local

 AOP

 Végétarien

 CE2

 Contient du porc

 VBF

 Bio

 HVE

 Saveur en Or

 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Concombre vinaigrette		Méli mélo de carottes râpées 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		Carré de l'Est		  Petit Brie Bio Le lillois	
Dessert	  Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois vanille	 Fruit de saison	Cookie Pépité chocolat noir

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Local

 AOP

 Végétarien

 CE2

 Contient du porc

 VBF

 Bio

 HVE

 Saveur en Or

 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		 Céleri rémoulade		 Chou blanc mayonnaise	Tomate 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  Haricot vert Pommes fondantes Sauce hollandaise	  Rôti de porc* sauce marengo  Pâtes  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine
Fromage	  Camembert Bio Le lillois		Emmental		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 Local

 AOP

 Végétarien

 CE2

 Contient du porc

 VBF

 Bio

 HVE

 Saveur en Or

 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	REGION SUD OUEST Salade iceberg aux croutons	REGION NORD	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		 Pont l'Evêque		  Maroilles	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Carottes râpées

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	Cantadou	Carré de l'Est
--------------	-------------	----------	----------------

Dessert  Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Donut au chocolat	 Compote de pomme	 Fruit de saison
---	---------------------	-------------------	--	---

LÉGENDE

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

Plat Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Dessert Liégeois chocolat

MARDI

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

Coulommiers

 Fruit de saison

MERCREDI

Coeur de laitue et maïs
vinaigrette

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

Yaourt aromatisé

JEUDI

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

Gouda

 Fruit de saison

VENDREDI

REPAS HALLOWEEN



Mimolette

Cake orange



LÉGENDE

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

Dessert  Fruit de saison

MARDI

 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

Purée pomme abricot

JEUDI

 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

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 Local

 CE2

 Bio

 MSC

 AOP

 Contient du porc

 HVE

 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