



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	 Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes	
Plat	 Galette de quinoa sauce tomate  Pâtes	   Carbonnade de boeuf Frites  Fricassé de colin sauce nantua	   Jambon blanc*  Pomme vapeur (BIO)  Carottes  Omelette	 Colin d'Alaska pané Sauce crème Riz Pilaf avec oignons Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois  Gouda (BIO)			
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat	Flan goût vanille nappé caramel Flan saveur chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

VENREDI

Entrée		Potage légumes verts		
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule ✓ Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de champignons Coquille	✓ Mafé de légumes Riz	Knack volaille et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube ✓ Roulé végétal et son jus
Fromage	📍 Pont l'Evêque 📍 Maroilles		4 ⁺ 📍 Camembert Bio Le lillois 4 ⁺ Vache qui rit (BIO)	Gouda Chantailou
Dessert	🌿 Fruit de saison 🌿 Fruit de saison	4 ⁺ 📍 Yaourt aromatisé Cerise Bio local 4 ⁺ Yaourt nature sucré (BIO)	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	4 ⁺ Fruit de saison (BIO) 4 ⁺ Fruit de saison (BIO)

Local

VBF

CE2

Bio

Saveur en Or

Global G.A.P

Recette du chef

MSC

Pâtisserie du chef

Végétarien

Contient du porc

AOP

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 Maïs vinaigrette

Plat Rôti de porc* sauce provençale
Brunoise de légumes
Boulgour
 Samoussa aux légumes et son jus

Fromage Emmental
Coulommiers

Dessert Cookie Pépite chocolat noir Fruit de saison
 Fruit de saison

MARDI

Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Emmental
Coulommiers

Fruit de saison
 Fruit de saison

MERCREDI

Tarte aux fromages
Tarte aux poireaux

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

VENDREDI

Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Salade iceberg

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

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

LÉGENDE

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

Entrée Potage potiron

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

Fromage   Camembert Bio Le lillois
 Rondelé (BIO)

Dessert   Yaourt aromatisé myrtille
Bio local
 Yaourt aromatisé (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
  Pâtes

MERCREDI

 Céleri rémoulade
Courgettes crues rapées aux fines herbes

Rôti de dinde sauce poulette
Pommes Vapeur
 Emincé de pois blé sauce curry

JEUDI

VENDREDI

Concombre vinaigrette
Salade iceberg et maïs vinaigrette

Paëlla aux Poissons

Crème dessert caramel
Crème dessert chocolat

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

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc	 VPF
 CE2	 Global G.A.P	 Pâtisserie du chef	 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  Betterave vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote

Plat  Boulette panée de blé
façon thaï sauce tomate
Ratatouille de légumes
Semoule

 Rôti de porc* sauce
marengo
 Carottes
 Pâtes
 Waterzooï de poisson

 Sauté de boeuf
bourguignon
Pommes de terre sautées
 Palet végétarien à
l'italienne sauce milanaise

 Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Riz (BIO) pilaf

Fromage
Vache picon
Petit moulé ail et fines herbes

 Petit Brie Bio Le lillois
 Chanteneige (BIO)

Edam
Fripons

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

 Yaourt aromatisé Abricot
Bio local
 Yaourt nature sucré (BIO)
Liégeois vanille

 Cake au yaourt

Compote pomme passion
Spécialité pomme banane

LÉGENDE

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

 Taboulé
Salade de riz aux petits légumes

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

REPAS DU PRINTEMPS

Plat

 Omelette
Sauce napolitaine
Macaronis
Brocolis au beurre

 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO) pilaf

Paupiette de volaille jus aux 4 épices
Pommes rissolées
 Petits pois à l'ail
 Galette de légumes
mozzarella // sauce tomate

Fromage

 Rondelé (BIO)
  Camembert Bio Le lillois

Dessert

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

Crème dessert vanille
Crème dessert caramel

Donut au chocolat

 Local

 VBF

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 Pâtisserie du chef

 Végétarien

 Contient du porc

 AOP

 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