

MENUS DU 2 MARS AU 3 AVRIL 2026

<p>Lundi 2 mars</p> <p>Galette de quinoa soja</p> <p>Pâtes locales sauce provençale</p> <p>Peitt brie "le Lillois"</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Mardi 3 mars</p> <p>Céleri bio</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Carbonade Flamande</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Jeudi 5 mars</p> <p>Chou blanc local</p> <p>Tranche de jambon</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Carottes</p> <p>Filan vanille caramel</p>	<p>Vendredi 6 mars</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit bio</p>
<p>Lundi 9 mars</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Emincé de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit</p>	<p>Mardi 10 mars</p> <p>Hoki (plein filet) sauce crème</p> <p>Coquillettes</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Cantadou</p> <p>Yaourt aromatisé cerise</p>	<p>Jeudi 12 mars</p> <p>Maîé de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Camembert "le Lillois"</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Vendredi 13 mars</p> <p>Velouté de légumes variés</p> <p>Saucisse knack volaille</p> <p>Garniture cassoulet (pommes de terre, haricots tomates)</p> <p>Fruit</p>
<p>Lundi 16 mars</p> <p>Rôti de porc sauce aux herbes</p> <p>Boullghour</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Recette Madame Loïk</p> <p>Cookie</p>	<p>Mardi 17 mars</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Lasagnes au bœuf</p> <p>Salade</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 19 mars</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre et fondue de poireaux</p> <p>Cantal</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Vendredi 20 mars</p> <p>Velouté de carottes</p> <p>Raclette végétarienne</p> <p>(pommes de terre, fromage à raclette)</p> <p>Fruit</p>
<p>Lundi 23 mars</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf sauce couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Yaourt aromatisé myrtilles</p>	<p>Mardi 24 mars</p> <p>Bolognaise végétale (lentilles)</p> <p>Pâtes locales</p> <p>Camembert "le Lillois"</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 26 mars</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Rôti de dinde sauce champignons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Vendredi 27 mars</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Riz</p> <p>Eclam</p> <p>Fruit</p>

 VBF : Viande Boire Française
 VPF : Viande Porc Française
 Certification environnementale niveau 2
 LR : issue de viande crue Label Rouge
 Haut Valeur Environnement
 AOP/AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée
 4F
 Agriculture Biologique
 Egalm
 Saveur en Or
 « La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »