

Octobre 2026



Jeudi 1 ^{er}	Egrené de bœuf (BIO) sauce chili ou égrené végétal sauce chili & Riz		Petit Brie Bio Le lillois	Fruit de saison
Vendredi 2	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Colin pané sauce citron Pâtes Fondue de poireaux à la crème		Cookie Pépite chocolat noir
Lundi 5	Paupiette de volaille sauce poulette ou Bouchée de blé pané sauce crème Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO)			Camembert Bio Le lillois Fruit de saison
Mardi 6	Céleri rémoulade	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Compote de pomme		
Jeudi 8	Chou blanc mayonnaise	Hoki pané Haricot vert Pommes fondantes Sauce hollandaise Fruit de saison		
Vendredi 9	Tomate vinaigrette	Rôti de porc* sauce marengo ou Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine Pâtes Flan goût vanille nappé caramel		
Lundi 12	Potage légumes	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Fruit de saison		
Mardi 13	Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes Galette de quinoa à la provençale sauce crème			Pont l'Evêque Crêpe sucrée
Jeudi 15	Carbonnade de bœuf ou Omelette Pommes de terre rissolées			Maroilles Fruit de saison
Vendredi 16	Courgettes crues râpées à la crème	Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz Yaourt aromatisé cerise (BIO)		

