



LUNDI

Entrée

Plat Galette de quinoa sauce tomate
 Pâtes

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison

MARDI

Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette

Carbonnade de boeuf
Pommes de terre sautées
 Fricassé de colin sauce nantua

Crêpe sucrée

MERCREDI

Sauté de poulet rôti sauce brune
Brocolis au beurre
Semoule
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

Tomme grise

Yaourt nature sucré

JEUDI

Salade iceberg aux croûtons

Jambon blanc*
 Pomme vapeur (BIO)
 Carottes
 Omelette

Flan goût vanille nappé caramel

VENDREDI

Taboulé

Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local
 HVE
 Contient du porc
 Bio
 VBF
 VPF

Recette du chef
 Saveur en Or
 CE2
 Végétarien
 MSC
 Global G.A.P.

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 (BIO) vinaigrette				
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine	 Pavé de hoki sauce aux herbes	 Boulettes de boeuf sauce bercy	 Mafé de légumes Riz	Knack volaille et son jus
	Ratatouille de légumes Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	Poêlée de champignons Coquillettes	Poêlée de Potiron et Pommes de terre  Galette panée pois légumes sauce curry		Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Roulé végétal et son jus
Fromage	 Pont l'Evêque		Carré de l'Est	  Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)

Local

Bio

Recette du chef

Végétarien

HVE

VBF

Saveur en Or

MSC

Contient du porc

VPF

CE2

Global G.A.P

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 Emincé de chou rouge
rémoulade

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

Fromage

Dessert Cookie Pépité chocolat noir Fruit de saison

MARDI

Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Emmental

MERCREDI

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)

Nuggets de poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Riz aux petits légumes
 Nuggets végétal

Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

JEUDI

Tarte aux poireaux

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

Liégeois chocolat

VENDREDI

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

Petit suisse sucré

Fruit de saison (BIO)

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

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 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

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

Fromage

Dessert Yaourt aromatisé myrtille
Bio local

MARDI

Lentilles sauce tomate
façon bolognaise
 Pâtes

Camembert Bio Le lillois

Fruit de saison

MERCREDI

Saucisse* fumée sauce
oignons
Pommes de terre persillées
Flageolets verts aux carottes
rondelles
 Roulé végétal et son jus

Buchette lait de mélange

Gaufre de Bruxelles

JEUDI

Céleri rémoulade

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

Crème dessert caramel

VENDREDI

Concombre vinaigrette

Paëlla aux Poissons

Fruit de saison (BIO)

Local

Bio

Recette du chef

VBF

CE2

Saveur en Or

MSC

AOP

VBF

Végétarien

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  Betterave vinaigrette

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

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)

MARDI

 Rôti de porc* sauce marengo
 Carottes
 Pâtes
 Waterzooï de poisson

Vache picon

 Yaourt aromatisé Abricot
Bio local

MERCREDI

Tomate vinaigrette

Emincé de volaille sauce normande
Purée de pomme de terre
 Galette panée pois légumes sauce curry

 Fruit de saison

JEUDI

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

 Petit Brie Bio Le lillois

 Cake au yaourt

VENDREDI

 Pavé de hoki sauce hollandaise
 Riz (BIO) pilaf

 Edam (BIO)

Compote pomme passion

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef		Végétarien		HVE
	VBF		Saveur en Or		MSC		Contient du porc		VPF
	CE2		Global G.A.P		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	 Taboulé		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	REPAS DU PRINTEMPS
Plat	 Omelette Sauce napolitaine Macaronis Brocolis au beurre	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	 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		Chantaillou		  Camembert Bio Le lillois
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Crème dessert vanille	Donut au chocolat

LÉGENDE

 Local

 VBF

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 AOP

 Végétarien

 Contient du porc

 Pâtisserie du chef

 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

  Coleslaw

 Concombre sauce aux fines herbes

Plat

 Parmentier végétarien

 Egréné de boeuf à la bolognaise
Pâtes
 Egréné végétal + sauce tomate

  Rôti de porc* sauce à l'oignon
 Carotte vichy
Potatoes
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Emincé de volaille sauce colombo
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre
 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Beignets de calamar
Sauce tomate
Riz

Fromage Fripons

Tartare ail et fines herbes

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Purée pomme pêche

Beignet à la pomme

 Fruit de saison

LÉGENDE

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

Entrée Potage poireaux

Plat Carbonara* (lardons*)
Pâtes
 Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

Fromage

Dessert Yaourt nature sucré

MARDI

Tajine de poulet aux légumes
Légumes couscous
Semoule
 Tajine de légumes

Saint Paulin

Fruit de saison

MERCREDI

Carottes râpées

Colin d'Alaska pané
Sauce nantua
Riz
 Haricot vert ail et fines
herbes

Flan goût vanille nappé
caramel

JEUDI

Salade aux croûtons

Tarte aux fromages

Fruit de saison

VENDREDI

Emincé de porc* sauce brune
 Purée crécy (pommes de
terre, carottes)
 Emincé de pois blé sauce
tomate

Vache picon

Cake

LÉGENDE

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