



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Plat

Jambon blanc*

Pommes de terre persillées

Petits pois

Galette panée pois légumes sauce curry

Beaufilet de colin sauce crème

Epinards hachés cuisinés

Riz

Nuggets de poulet
 Ketchup (dosette)
 Potatoes

Nuggets végétal

Egréné végétal + sauce tomate
 Pâtes

Fromage Tomme grise

Camembert Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

Fruit de saison

LÉGENDE

Global G.A.P.
 VPF
 MSC

Contient du porc
 CE2
 Bio

Saveur en Or
 Végétarien
 Local

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

Plat Emincé de volaille sauce colombo
 Pommes vapeurs
 Haricots verts
 Samoussa aux légumes et son jus

Tomate vinaigrette

 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
 Courgettes crémees
  Pâtes


Oeufs durs mayonnaise


 Saucisse* fumée et son jus
 Flageolets verts fins aux carottes
 Roulé végétal et son jus


Beignets de calamar
 Purée de pomme de terre
 Sauce tartare

Fromage

Vache qui rit












Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI
SOMAIN



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI





VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette



 Melon

Salade iceberg aux croûtons

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs


   Carbonnade de boeuf
Pâtes
 Fricassé de colin sauce
herbes

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

 Goulash de boeuf
Pâtes
Poêlée de poivrons
 Beaufilet de colin sauce
crème

Fromage

Buchette lait de mélange




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel




 Fruit de saison

Crème dessert caramel

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 V.P.F.
 Bio
 V.B.F.

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 | Pastèque | | Concombre sauce crème | | Céleri rémoulade |
| Plat | Carbonara* (lardons*) Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate | Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale | Boulettes de boeuf sauce provençale Riz Brocolis Pavé au saumon haché sauce crème | Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée | Galette de quinoa sauce tomate Pomme vapeur (BIO) Petits pois |
| Fromage | | Gouda | | Petit Brie Bio Le lillois | |
| Dessert | Crème dessert vanille | Fruit de saison | Spécialité pomme banane | Fruit de saison (BIO) | Cookie Pépite chocolat noir |

LÉGENDE

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

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc



Menu de la semaine

SEMAINE DU 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI
SOMAIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI


Entrée




Salade aux croûtons

Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc
 Waterzooï de poisson

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Légumes couscous
Semoule
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale

 Pavé de hoki sauce crème
 Riz (BIO)
 Carottes


 Tortellini Epinars Ricotta

Fromage



Recette Madame Loïk

Emmental

Dessert













 Fruit de saison (BIO)

Brownies

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

Fruit de saison

LÉGENDE

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

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 | |
| Plat | Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz Pavé de colin sauce aux herbes | Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise | Sauté de porc* sauce milanaise Ratatouille de légumes Pommes rissolées Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise | Tarte saumon ciboulette Salade iceberg | Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Semoule (BIO) |
| Fromage | Petit Brie Bio Le lillois | Saint Nectaire | Cantadou | | Cantafris |
| Dessert | Yaourt aux fruits | Fruit de saison (BIO) | Flan saveur chocolat | Fruit de saison | Cake |

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI
SOMAIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



Entrée


 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)


Plat

Boulettes à l'agneau sauce crème de curry
Purée de pomme de terre
 Brocolis
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout

 Jambon blanc*
Sauce tomate
Pâtes
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Merguez
Courgettes crémees
Blé
 Roulé végétal et son jus


 Raviolis aux légumes

 Colin pané sauce crème
Riz aux petits légumes

Fromage   Camembert Bio Le lillois


Fraidou

  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

LÉGENDE



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 | | | | Tomate vinaigrette |
| Plat | Axoa de bœuf Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate | Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts | Emincé de porc* sauce oignons Riz Poêlée de champignons persillés Galette panée pois légumes sauce forestière | Tarte aux fromages Salade iceberg | Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées Omelette |
| Fromage | | Petit moulé ail et fines herbes | Mimolette | Petit suisse fruit (BIO) | |
| Dessert | Yaourt aromatisé myrtille (BIO) | Fruit de saison (BIO) | Spécialité pomme pêche | Fruit de saison | Flan saveur vanille |

LÉGENDE

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

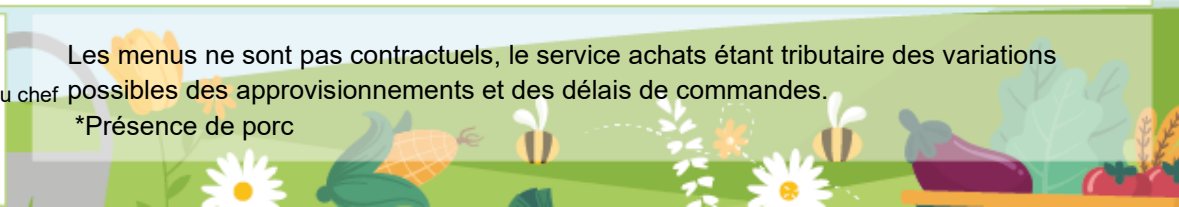
VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|---|--|---|---------------------------|
| Entrée | | Carottes râpées | Salade bulgare | MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE Melon | |
| Plat | Emincé de poulet sauce basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Galette de quinoa au soja sauce basquaise | Rôti de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou fleur au beurre Fricassée de poisson sauce brestoise | Hachis parmentier Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) | Nuggets végétal Sauce tomate Pâtes | Paëlla aux Poissons |
| Fromage | Pont l'Evêque | | | | Petit Brie Bio Le lillois |
| Dessert | Fruit de saison (BIO) | Crème dessert caramel | Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre | Donut au chocolat | Fruit de saison |

LÉGENDE

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

| | | | | | |
|----------------|---|---|--|--|---|
| <p>Entrée</p> | | | | <p> Concombre (BIO) sauce ciboulette</p> | <p>REPAS FROID Carottes râpées</p> |
| <p>Plat</p> | <p> Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout</p> | <p>Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés Samoussa aux légumes et son jus</p> | | <p> Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf</p> | <p> Oeufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise</p> |
| <p>Fromage</p> | <p>Coulommiers</p> | <p>Tartare ail et fines herbes</p> | | | |
| <p>Dessert</p> | <p> Fruit de saison (BIO)</p> | <p> Yaourt aromatisé cerise (BIO)</p> | | <p> Fruit de saison</p> | <p>Brownies</p> |

LÉGENDE

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

