



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		 Melon	Concombre vinaigrette	
Plat	 Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule  Galette de soja à la provençale sauce tomate	  Sauté de boeuf bourguignon Riz  Carotte vichy  Croustillant au fromage	 Hoki pané sauce duglérée  Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois			 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Purée pomme abricot	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 Saveur en Or

 Bio

 Végétarien

 Local

 VBF

 CE2

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  Pastèque

Plat Filet de poulet pané sauce aux herbes
 Epinards hachés cuisinés
Riz
 Beaufilet de colin sauce crème

Fromage

Dessert   Yaourt aromatisé abricot (BIO)

MARDI

 Boulettes de boeuf sauce berycy
Poêlée de courgette
 Pomme vapeur (BIO)
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

 Chaource

 Fruit de saison

MERCREDI

Tomates sauce basilic

Pavé au veau haché sauce brune
Blé aux petits légumes
 Palet végétarien à l'italienne sauce provençale

Liégeois chocolat

JEUDI

 Carottes râpées

 Gratin de pâtes fromager aux dèes de tomates

Beignet à la pomme

VENDREDI

Pavé au saumon haché sauce beurre blanc
 Pommes de terre rissolées

Tomme grise

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 Saveur en Or
 Bio

 Végétarien
 Local
 MSC

 VBF
 CE2
 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	 Coleslaw	Concombre au curry			
Plat	 Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise	 Chili végétarien	 Emincé de porc* sauce brune	Beignets de calamar	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
	Ratatouille de légumes	Riz	Potatoes	Sauce tartare	
	Semoule		 Waterzooï de poisson	Purée de pomme de terre	 Carottes vichy (BIO)
	 Omelette nature sauce milanaise			 Haricot vert	Pâtes
					 Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème
Fromage		Emmental		  Camembert Bio Le lillois	Petit suisse aux fruits
Dessert	Flan saveur vanille	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré	Cake citron	 Fruit de saison



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Emincé de chou rouge rémoulade		Taboulé
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Boulgour	Rôti de porc* sauce aux oignons Brocolis Pommes de terre persillées Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce brune	Boulettes de boeuf sauce curry Riz aux petits légumes Emincé de pois blé sauce curry	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes Colin d'Alaska pané
Fromage	Cantal			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Compote de pomme	Fruit de saison (BIO)	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

- Global G.A.P
- Végétarien
- VBF
- Saveur en Or
- Local
- CE2
- Bio
- HVE
- AOP
- Contient du porc

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	Concombre vinaigrette		Méli mélo de carottes râpées vinaigrette		Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	 Omelette nature sauce basquaise Poêlée de courgette Semoule	 Jambon blanc* Purée de pomme de terre Pavé au saumon haché sauce provençale	Sauté de poulet rôti sauce tomate Haricot rouge à la tomate  Galette panée pois légumes sauce napolitaine	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili	 Colin pané sauce citron Pâtes Fondue de poireaux à la crème
Fromage		Carré de l'Est		  Petit Brie Bio Le lillois	
Dessert	  Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois vanille	 Fruit de saison	Cookie Pépité chocolat noir



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Céleri rémoulade		Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Paupiette de volaille sauce poulet Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO) Bouchée de blé pané sauce crème	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Axoa de boeuf Blé Chili végétarien	Hoki pané Sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)	Rôti de porc* sauce marenco Pâtes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine
Fromage	Camembert Bio Le lillois		Emmental		
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Fruit de saison (BIO)	Flan goût vanille nappé caramel

LÉGENDE

Global G.A.P.

Local

AOP

Végétarien

CE2

Contient du porc

VBF

Bio

HVE

Saveur en Or

MSC

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	REGION AUVERGNE Potage légumes	REGION OUEST	REGION SUD OUEST Salade iceberg aux croûtons	REGION NORD	REGION SUD Courgettes crues rapées à la crème
Plat	 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes  Galette de quinoa à la provençale sauce crème	 Saucisse* fumée et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Roulé végétal et son jus	  Carbonnade de boeuf  Pommes de terre rissolées  Omelette	Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz
Fromage		 Pont l'Evêque		  Maroilles	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Carottes râpées

Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Petits pois à l'étuvée carottes  Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	 Samoussa aux légumes et son jus Riz aux petits légumes	 Beaufilet de colin sauce crème Purée de pomme de terre	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
------	---	---	--	---	---

Fromage	Edam	Chanteneige	Cantadou	Carré de l'Est
---------	------	-------------	----------	----------------

Dessert	 Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Donut au chocolat	 Fruit de saison
---------	---	---------------------	-------------------	---



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Chou blanc vinaigrette

Coeur de laitue et maïs vinaigrette

REPAS HALLOWEEN

Plat Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

 Carbonara* (lardons*)
Pâtes
 Egréné végétal + sauce tomate

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Nuggets végétal

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

 Parmentier végétarien

Fromage

Coulommiers

Gouda

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison

Cake orange



LÉGENDE

 Global G.A.P.
 Local
 AOP

 Végétarien
 CE2
 Contient du porc

 VBF
 Bio
 HVE

 Saveur en Or
 MSC
 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 Potage légumes

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

Fromage

Dessert  Fruit de saison

MARDI

 Sauté de boeuf sauce
bercy
 Riz (BIO)
 Brocolis
 Waterzooï de poisson

  Petit Brie Bio Le lillois

Flan goût vanille nappé
caramel

MERCREDI

 Emincé de chou rouge
rémoulade

Emincé de volaille sauce au
cumin
Légumes couscous
Semoule
 Galette de soja à la
provençale sauce tomate

Purée pomme abricot

JEUDI

 Colin pané sauce citron
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

 Céleri rémoulade

 Sauté de porc* sauce
poivrade
Pâtes
Poêlée de Potiron
 Palet végétarien à
l'italienne sauce napolitaine

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P

 Végétarien

 VBF

 Saveur en Or

 Local

 CE2

 Bio

 MSC

 AOP

 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