Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées au citron		Salade aux croûtons	
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO) Galette de quinoa à la provençale sauce crème	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule Samoussa aux légumes et son jus	Beignets de calamar (3M/4P/5Ad) Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda				Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré	Fruit de saison

LÉGENDE

- CE2
- HVE
- Global G.A.P
- Bio
- Local
- Végétarien
- 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 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Velouté tomates		Potage légumes verts
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Rôti de porc* sauce dijonnaise Riz aux petits légumes Carré fromage fondu	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes	Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes
Fromage	Camembert Bio Le lillois			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

- CE2
- Local
- Saveur en Or
- Bio
- VBF
- MSC
- Végétarien
- Global G.A.P
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Coleslaw		Emincé de chou rouge rémoulade	
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon* Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Axoa de boeuf Semoule	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes Waterzooï de poisson
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois		Cantafrais		Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée pomme cassis	Cake	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Céleri rémoulade		Potage potiron	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz Omelette	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)	Cordon bleu (volaille) Pommes fondantes Petits pois à l'étuvée carottes	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Vache picon		Buchette lait de mélange		
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage potiron		Chou rouge au cumin vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis Galette panée pois légumes sauce forestière	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO) Ragoût de poisson	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes	Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage		Camembert Bio Le lillois			
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Purée pomme pêche	Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)	Salade mais vinaigrette	cake aux poissons sauce ciboulette	
Plat	Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Riz Poêlée de Potiron	Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes Filet de poisson sauce à l'oseille	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)				Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO)	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois chocolat

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 21-12-2026 AU 27-12-2026
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 28-12-2026 AU 03-01-2027
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
MATERNELLE
SOMAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz Galette de soja sauce poivrade	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Omelette
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon	Saint Paulin		
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes	Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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