

LUNDI

Entrée

Plat  Galette de quinoa sauce tomate
 Pâtes

Fromage   Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison

Goûter Petit suisse aux fruits
Carré fourré pommes

MARDI

  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette

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

Crêpe sucrée

Fruit de saison
Yaourt à boire

MERCREDI

 Chou blanc mayonnaise

  Jambon blanc*
 Pomme vapeur (BIO)
 Carottes
 Omelette

Flan goût vanille nappé caramel

Pâte à tartiner
Pain

VENDREDI

 Taboulé

 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Haricot vert
 Riz (BIO)

 Fruit de saison (BIO)

Lait aromatisé chocolat
Mini cake pépite chocolat

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

VENREDI

Entrée		 Carottes râpées		
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	 Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de champignons Coquille	 Mafé de légumes Riz	Knack volaille et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Roulé végétal et son jus
Fromage	 Pont l'Evêque		  Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain	Petit beurre Spécialité pomme banane	Jus d'orange Carré fourré fraise	Confiture Pain

 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
 Brocolis
Boulgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

Fromage Emmental

Dessert  Cookie Pépité chocolat noir  Fruit de saison

Goûter Yaourt nature sucré
Fruit de saison

MARDI

  Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Emmental

 Fruit de saison

Petit suisse aux fruits
Moelleux abricot

MERCREDI

JEUDI

Tarte aux poireaux

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

Liégeois chocolat

Fruit de saison
Gaufre flash

VENDREDI

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

Petit suisse sucré

 Fruit de saison (BIO)

Fromage à tartiner
Pain

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette		 Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé   Pâtes	Rôti de dinde sauce poulette Pommes Vapeur  Emincé de pois blé sauce curry	Paëlla aux Poissons
Fromage		  Camembert Bio Le lillois		
Dessert	  Yaourt aromatisé myrtille Bio local	 Fruit de saison	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Beurre Pain	Petit beurre Yaourt à boire	Fruit de saison Moelleux au citron	Pâte à tartiner Pain

 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  Betterave vinaigrette

Plat  Boulette panée de blé
façon thaï sauce tomate
Semoule

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Goûter Yaourt nature sucré
Brownies

MARDI

 Rôti de porc* sauce
marengo
 Carottes
  Pâtes
 Waterzooï de poisson

Vache picon

  Yaourt aromatisé Abricot
Bio local

Bâton de chocolat
Pain

MERCREDI

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

  Petit Brie Bio Le lillois

 Cake au yaourt

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat

VENDREDI

 Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Riz (BIO) pilaf

 Edam (BIO)

Compote pomme passion

Pâte à tartiner
Pain

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	 Colin d'Alaska pané Sauce crème  Riz (BIO) pilaf	Paupiette de volaille jus aux 4 épices Pommes rissolées  Petits pois à l'ail  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate
Fromage			  Camembert Bio Le lillois
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Donut au chocolat
Goûter	Petit suisse aux fruits Mini cake pépité chocolat	Beurre Pain	Fruit de saison Lait nature

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
Goûter	Fruit de saison Moelleux fraise	Carré fourré abricots Flan saveur chocolat	Bâton de chocolat Pain	Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse sucré Madelon

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

Entrée  Céleri rémoulade

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

Fromage

Dessert Yaourt nature sucré

Goûter Fruit de saison
Ourson fourré chocolat

MARDI

Tajine de poulet aux légumes
Légumes couscous
Semoule
 Tajine de légumes

Saint Paulin

 Fruit de saison

Pâte à tartiner
Pain

MERCREDI

Salade aux croûtons

 Tarte aux fromages

 Fruit de saison

Petit suisse sucré
Gâteau marbré cacao

JEUDI

VENREDI

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

Vache picon

 Cake

Yaourt aromatisé
Jus d'orange

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