

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Melon


Plat


  Jambon blanc*

 Pommes de terre persillées


 Petits pois

 Galette panée pois
légumes sauce curry

 Beaufilet de colin sauce
crème


 Epinards hachés cuisinés

Riz


 Egréné végétal + sauce
tomate
Pâtes

Fromage Tomme grise

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison (BIO)

Goûter

Petit beurre
Flan saveur vanille

Pâte à tartiner
Pain

Sablé de retz
Petit suisse sucré

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Taboulé


Tomate vinaigrette

Plat Emincé de volaille sauce
colombo

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et
son jus


 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Courgettes crémees


  Pâtes


Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare

Fromage

Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

Goûter Bâton de chocolat
Pain

Petit suisse sucré
Carré fourré abricots

Confiture
Pain

LÉGENDE

 Global G.A.P

 CE2

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 Bio

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

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Melon

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
Pâtes
 Fricassé de colin sauce
herbes

Fromage




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel




Goûter Yaourt aromatisé
Madeleine

Galette St Michel
Purée pomme cassis

LÉGENDE

 Global G.A.P
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI




MERCREDI



JEUDI


VENDREDI




Entrée  Pastèque

 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

 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

 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépité chocolat noir




Goûter Biscuit fourré fraise
Fruit de saison




Pâte à tartiner
Pain




Fromage à tartiner
Pain

Fruit de saison
Yaourt à boire

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 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

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

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



 Pavé de hoki sauce crème  Tortellini Epinards Ricotta
 Riz (BIO)
 Carottes

Fromage

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

Fruit de saison




Goûter




Petit suisse sucré
Gaufre flash




Fruit de saison
Madelon

Bâton de chocolat
Pain

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

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

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

Cantafrais

Dessert Yaourt aux fruits

 Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

 Cake

Goûter Confiture
Pain

Petit suisse aux fruits
Biscuit des Flandres

Fromage à tartiner
Pain

Fruit de saison
Yaourt à boire

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		Melon		
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	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 (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat
Goûter	Petit suisse sucré Ourson fourre chocolat	Pâte à tartiner Pain	Beurre Pain	Fruit de saison Gâteau marbré cacao

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	Céleri rémoulade			Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de bœuf Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts	Tarte aux fromages Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées Omelette
Fromage		Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse fruit (BIO)	
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Flan saveur vanille
Goûter	Fruit de saison Moelleux fraise	Bâton de chocolat Pain	Fromage à tartiner Pain	Purée pomme cassis Mini cake pépite chocolat

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		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		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		Donut au chocolat	Fruit de saison
Goûter	Petit suisse aux fruits Brownies	Confiture Pain		Fruit de saison Yaourt à boire	Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF	Bio	Local	CE2
Végétarien	MSC	AOP	Pâtisserie 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 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

ST MARTIN LE NOEUD AGGLO BEAUVAISIS

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI



Entrée



 Concombre (BIO) sauce ciboulette

REPAS FROID
 Carottes râpées

Plat


 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Cordon bleu (volaille)  Pommes vapeurs  Epinards hachés cuisinés  Samoussa aux légumes et son jus
--	---



 Pavé au saumon haché sauce crème
 Riz (BIO) pilaf

 Oeufs durs mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Fromage Coulommiers

Tartare ail et fines herbes

Dessert  Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé cerise (BIO)

 Fruit de saison

Brownies

Goûter Bâton de chocolat
Pain

Purée pomme pêche
Madeleine

Petit suisse sucré
Gâteau marbré cacao

Yaourt aromatisé
Jus de pomme

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