

Menus du 02 Novembre au 18 Décembre 2026

Légende : Elu par les enfants · Sans viande · Menu à thème · Régional · Bio · Durable · Nouveauté · Menu végétarien

LUNDI 02 NOV.	MARDI 03 NOV.	MERCREDI 04 NOV.	JEUDI 05 NOV.	VENDREDI 06 NOV.
CÉLERI RÉMOULADE À LA MIMOLETTE CAPPELLETTI POMODORO E BASILOCO SAUCE TOMATE SAMOS FROMAGE BLANC SUCRÉ	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE COCO CURRY SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES RISSOLÉES EDAM POIRE MOELLEUX CITRON	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL RÔTI DE PORC À LA BASQUAISE SV : PANÉ MOELLEUX COEUR DE BLÉ HVE PIPERADE TOMME NOIRE KAKI	SALADE D'HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR SV : PAUPIETTE DE POISSON POMMES BOULANGÈRES MIMOLETTE FLAN NAPPÉ CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE SEMOULE RATATOUILLE GÂTEAU DU CHEF POIRE/CHOCOLAT POMME
LUNDI 09 NOV.	**MARDI 10 NOV.**	**MERCREDI 11 NOV.**	**JEUDI 12 NOV.**	**VENDREDI 13 NOV.**
SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTES BURGER DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : FISH AND CHIPS FRITES AU FOUR SAINT PAULIN VELOUTÉ AUX FRUITS	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE JAMBON BLANC SV : OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME KIWI MADELEINE	**Férié**	COEUR DE MERLU MSC SAUCE CITRON BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT ANANAS PALET BRETON	VELOUTÉ D'OIGNONS BOLOGNAISE DE LENTILLES COQUILLETTES GOUDA GÂTEAU DU CHEF AU SPECULOOS
LUNDI 16 NOV.	**MARDI 17 NOV.**	**MERCREDI 18 NOV.**	**JEUDI 19 NOV.**	**VENDREDI 20 NOV.**
MACÉDOINE DE LÉGUMES FRICASSÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS SV : MARMITE DE POISSON RIZ CRÉOLE MAASDAM POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME TOMME BLANCHE YAOURT BIO LOCAL À LA FRAISE PETITS BEURRE	BETTERAVES ROUGES FILET DE LIMANDE SAUCE AUX AROMATES BLÉ MIMOLETTE BROWNIE DU CHEF	SALADE DAUPHINOISE (CHOU BLANC) CROZIFLETTE (CROZETS) AUX LARDONS DE PORC SV : CROZIFLETTE AU POISSON VACHE QUI RIT ORANGE	BAR À SOUPE VELOUTÉ DE POTIRON (OIGNONS FRITS FROMAGE RÂPÉ CROÛTONS) NUGGETS DE BLÉ KETCHUP MACARONIS EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 23 NOV.	**MARDI 24 NOV.**	**MERCREDI 25 NOV.**	**JEUDI 26 NOV.**	**VENDREDI 27 NOV.**
CÉLERI AU CURRY BOULETTES MOZZARELLA GNOCCHIS À LA TOMATE SALADE VERTE CRÈME DESSERT VANILLE MADELON CHOCOLAT	RÔTI DE DINDE SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE EPINARDS ET EMMENTAL POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET GAUFRE AU SUCRE POIRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS SV : CROC FROMAGE TORSADES EMMENTAL RAPÉ GOUDA BANANE	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG BRIE YAOURT AROMATISÉ MINI ROULÉ FRAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES FILET DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE CAROTTES AU CUMIN VACHE PICON CLÉMENTINES

LUNDI 30 NOV.	MARDI 01 DEC.	MERCREDI 02 DEC.	JEUDI 03 DEC.	VENDREDI 04 DEC.
MELI MELO DE CRUDITES (CELERI ET CAROTTES) PATES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY GOUDA FROMAGE BLANC PULPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES NOISETTES CHOU-FLEUR À LA CRÈME SAMOS POIRE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : STEAK À L'OIGNON COEUR DE BLÉ HVE SALSIFIS PERSILLÉES PETIT MOULÉ TARTE AU FLAN POMME	WATERZOÏ DE POISSON MSC RIZ CARRÉ DE L'EST SALADE DE FRUITS MOELLEUX NATURE	SOUPE A LA TOMATE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE STROGONOFF SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE) CANTADOU CLÉMENTINE
LUNDI 07 DEC.	**MARDI 08 DEC.**	**MERCREDI 09 DEC.**	**JEUDI 10 DEC.**	**VENDREDI 11 DEC.**
SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE CUISINÉES MIMOLETTE BEIGNET AU SUCRE ORANGE	VELOUTÉ DE COURGES AU FROMAGE FONDU CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES DE TERRE VAPEUR PIPERADE TOMME NOIRE YAOURT NATURE SUCRÉ	SALADE VERTE AUX CROÛTONS BURGER DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETTES BLÉ ET ÉPINARD RIZ GRATIN DE BROCOLIS EDAM POMME	CRÊPE AU FROMAGE TAJINE DE POISSON MSC SEMOULE LÉGUMES TAJINE FLAN CHOCOLAT PETITS BEURRE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE THON TORTI BOURSIN BANANE
LUNDI 14 DEC.	**MARDI 15 DEC.**	**MERCREDI 16 DEC.**	**JEUDI 17 DEC.**	**VENDREDI 18 DEC.**
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGOUR ÉPINARDS BÉCHAMEL SAMOS LIÉGEOIS VANILLE	CROC FROMAGER KETCHUP PUREE SALADE VERTE VINAIGRETTE VACHE QUI RIT ORANGE MADELON CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : OMELETTE BLÉ CAROTTES ÉTUVÉES MIMOLETTE RIZ AU LAIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHIPOLATA SV : BOULETTE TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE TARTARE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	MENU DE NOËL SALADE DE PERLES AU SAUMON SAUCE ANETH/CITRON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX MARRONS SV : PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON POMMES SMILEY SALADE ICEBERG PÂTISSERIE MAISON

LUNDI 21 DÉCEMBRE AU VENDREDI 01 JANVIER



Bonnes vacances !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements – *Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.*

MAJ : 09/10/2026