



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Velouté de potiron	  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette	Pizza au fromage	 Chou blanc mayonnaise	 Taboulé
Plat	 Galette de quinoa sauce tomate   Pâtes	   Carbonnade de boeuf Pommes de terre sautées  Fricassé de colin sauce nantua	Sauté de poulet rôti sauce brune  Brocolis au beurre Semoule  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	   Jambon blanc*  Pomme vapeur (BIO)  Carottes  Omelette	 Colin d'Alaska pané Riz Pilaf avec oignons Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois	Edam	Tomme grise	Vache picon	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Crêpe sucrée	Yaourt nature sucré	Flan goût vanille nappé caramel	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Local

 HVE

 CE2

 Bio

 VBF

 Contient du porc

 Recette du chef

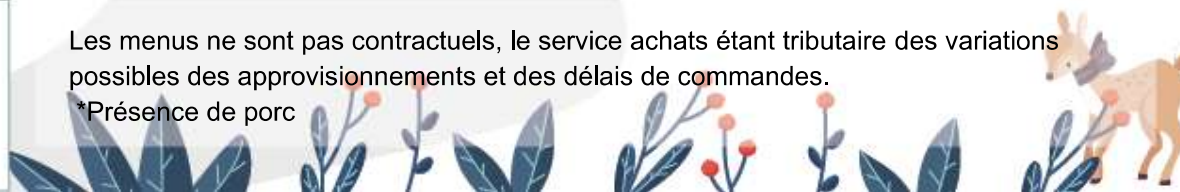
 Saveur en Or

 VPF

 Végétarien

 MSC

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	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Chou-fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage	Potage légumes
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine	Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de champignons Coquillette	Boulettes de boeuf sauce bercy Poêlée de Potiron et Pommes de terre Galette panée pois légumes sauce curry	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	Cantadou	Tartare ail et fines herbes	Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local

HVE

CE2

Bio

VBF

Contient du porc

Recette du chef

Saveur en Or

VPF

Végétarien

MSC

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	Emincé de chou rouge rémoulade	Betterave vinaigrette	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Tarte aux poireaux	Velouté carotte
Plat	Rôti de porc* sauce provençale Brunoise de légumes Boulgour Samoussa aux légumes et son jus	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Nuggets de poulet plein filet Riz aux petits légumes Ketchup (dosette) Nuggets végétal	Pavé au saumon haché sauce beurre blanc Purée de pomme de terre	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg
Fromage	Recette Madame Loïk	Emmental	Mimolette	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert	Cookie Pépite chocolat noir	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Liégeois chocolat	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local

HVE

CE2

Bio

VBF

Contient du porc

Recette du chef

Saveur en Or

VPF

Végétarien

MSC

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	Carottes râpées	Potage poireaux	Haricot vert vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Saucisse* fumée sauce oignons Flageolets verts fins aux carottes Roulé végétal et son jus	Rôti de dinde sauce pouletle Pommes Vapeur Emincé de pois blé sauce curry	Paëlla aux Poissons
Fromage	Gouda	Camembert Bio Le lillois	Buchette lait de mélange	Chanteneige	Yaourt aromatisé
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille Bio local	Fruit de saison	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local

HVE

CE2

Bio

VBF

Contient du porc

Recette du chef

Saveur en Or

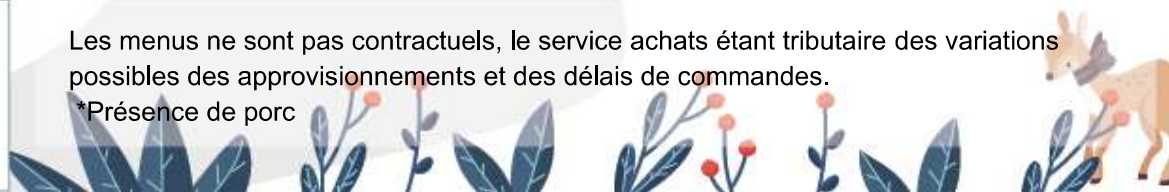
VPF

Végétarien

MSC

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	 Betterave vinaigrette	Terrine de saumon sauce cocktail	Tomate vinaigrette	  Coleslaw	Tarte au fromage
Plat	 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule	  Rôti de porc* sauce marengo  Carottes   Pâtes  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce normande Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	   Sauté de boeuf bourguignon Pommes de terre sautées  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	 Pavé de hoki sauce hollandaise  Riz (BIO) pilaf
Fromage	Petit suisse sucré	Vache picon	Emmental	  Petit Brie Bio Le lillois	Edam
Dessert	Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé Abricot Bio local	Fruit de saison	 Cake au yaourt	Compote pomme passion

LÉGENDE

 Local
VBF
VPF

 Bio
Saveur en Or
AOP

 Recette du chef
MSC
Pâtisserie du chef

 Végétarien
CE2

 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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Taboulé	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	 Pâté* de campagne Roulade de surimi mayonnaise
Plat	 Omelette Macaronis  Brocolis au beurre	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	 Colin d'Alaska pané Sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO) pilaf	Paupiette de volaille jus aux 4 épices Pommes rissolées  Petits pois à l'ail  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate
Fromage	 Cantal	Chantaillou	Recette Madame Loïk	  Camembert Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Donut au chocolat

LÉGENDE

 Local
VBF
VPF

 Bio
 Saveur en Or
 AOP

 Recette du chef
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Végétarien
 CE2

 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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Oeufs durs mayonnaise	  Coleslaw	Crêpe au fromage	Concombre sauce aux fines herbes	 Betterave vinaigrette
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	Carré de l'Est	Tartare ail et fines herbes	Coulommiers	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée pomme pêche	Beignet à la pomme	Fruit de saison

LÉGENDE

 Local
VBF
VPF

 Bio
Saveur en Or
AOP

 Recette du chef
MSC
Pâtisserie du chef

 Végétarien
CE2

 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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou-fleur sauce cocktail	Roulade de surimi mayonnaise	Carottes râpées	Salade aux croûtons	Macédoine mayonnaise
Plat	Carbonara* (lardons*) Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Tajine de poulet aux légumes Légumes couscous Semoule Tajine de légumes	Colin d'Alaska pané Sauce nantua Brocolis au beurre Riz	Tarte aux fromages	Emincé de porc* sauce brune Purée crécy (pommes de terre, carottes) Emincé de pois blé sauce tomate
Fromage	Brie	Saint Paulin	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Vache picon
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel	Fruit de saison	Cake

LÉGENDE

Local
VBF
VPF

Bio
Saveur en Or
AOP

Recette du chef
MSC
Pâtisserie du chef

Végétarien
CE2

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