

# Menu de la semaine

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

MIDI

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI







VENDREDI



Entrée  Betterave vinaigrette


 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Pizza au fromage

Plat    Jambon blanc\*  
 Pommes de terre persillées  
 Petits pois  
 Galette panée pois légumes sauce curry

 Beaufilet de colin sauce crème  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

Nuggets de poulet plein filet  
Ketchup (dosette)  
Potatoes  
 Nuggets végétal

 Egréné végétal + sauce tomate  
Pâtes

Fromage Tomme grise

Recette Madame Loïk


Emmental

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)


Yaourt aromatisé





Liégeois chocolat

 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE

 CE2  
 VPF  
 Local

 HVE  
 Végétarien  
 Global G.A.P

 Contient du porc  
 MSC  
 Saveur en Or  
 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 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée

 Taboulé


Tomate vinaigrette



 Céleri rémoulade

 Concombre (BIO) sauce  
crème

Plat

Emincé de volaille sauce  
colombo


 Boulette panée de blé façon  
thaï sauce crème  
Courgettes crémees

 Saucisse\* fumée et son jus  
Flageolets verts fins aux carottes  
 Roulé végétal et son jus

Beignets de calamar  
Purée de pomme de terre  
Sauce tartare

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et  
son jus

  Pâtes

Fromage


Petit suisse aux fruits


Gouda


Coulommiers


Vache qui rit

Dessert


 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)

## LÉGENDE


 CE2

 VPF

 Local

 HVE

 Végétarien

 Global G.A.P

 Contient du porc

 MSC

 Recette du chef

 Saveur en Or

 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

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI





VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

 Melon

Crêpe au fromage

Plat  Omelette  
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf  
Pâtes  
 Fricassé de colin sauce  
herbes

Pavé au veau haché sauce curry  
Riz aux petits légumes  
 Emincé de pois blé sauce  
curry


Fromage Petit suisse sucré

Petit moulé ail et fines herbes


Buchette lait de mélange

Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel




 Fruit de saison

## LÉGENDE

 CE2  
 VPF  
 Local

 HVE  
 Végétarien  
 Global G.A.P.

 Contient du porc  
 MSC  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 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

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION



















LUNDI

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce crème	Tarte aux fromages	 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	Boulettes de boeuf sauce provençale Riz  Brocolis  Pavé au saumon haché sauce crème	 Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée	 Galette de quinoa sauce tomate  Pomme vapeur (BIO)  Petits pois
Fromage	 Cantal	Gouda	Fripons	  Petit Brie Bio Le lillois	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Spécialité pomme banane	 Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

## LÉGENDE

 CE2	 HVE	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 Végétarien	 MSC	 Bio	 Local	 Global G.A.P.
 Recette du chef	 VBF	 A.O.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**

**VENDREDI**

Entrée	Betterave vinaigrette	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade aux croûtons	Tomate au persil
Plat	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Lingot blanc Waterzooï de poisson	Paupiette de volaille jus aux 4 épices Légumes couscous Semoule Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale	Pavé de hoki sauce crème Riz (BIO) Carottes	Tortellini Epinards Ricotta
Fromage	Recette Madame Loïk	Emmental	Vache picon	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Brownies	Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Fruit de saison

**LÉGENDE**

CE2	HVE	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	Bio	Local	Global G.A.P
Recette du chef	VBF	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



# Menu de la semaine

SEMAINE DU 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée Salade de concombres, maïs et tomates



 Carottes râpées



Salade mimosa

 Taboulé



Macédoine mayonnaise

Plat  Emincé de volaille sauce Poulette (BIO)  
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

 Sauté de porc\* sauce milanaise  
Ratatouille de légumes  
Pommes rissolées  
 Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise

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

Buchette lait de mélange

Petit suisse sucré

Cantafrais

Dessert Yaourt aux fruits

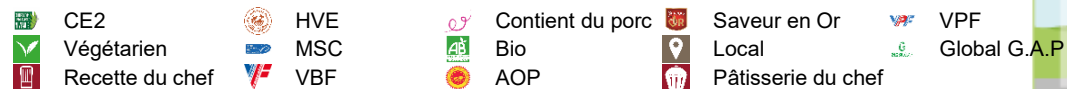
 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

Fruit de saison

 Cake

## 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  Pâté\* de campagne  
 Roulade de surimi mayonnaise





 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)


 Betterave vinaigrette

 Pastèque

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

Merguez  
 Courgettes crémees  
 Ebly  
 Roulé végétal et son jus

 Raviolis aux légumes

Colin pané sauce crème  
 Riz aux petits légumes

Fromage   Camembert Bio Le lillois


 Cantal

Petit suisse aux fruits


Fraidou

  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Crème dessert vanille (BIO)

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

**LÉGENDE**

 CE2	 HVE	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 Végétarien	 MSC	 Bio	 Local	 Global G.A.P
 Recette du chef	 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



# Menu de la semaine

SEMAINE DU 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Céleri rémoulade




 Taboulé




 Méli mélo de carottes râpées  
vinaigrette



Oeufs durs mayonnaise


Tomate vinaigrette



Plat

 Axoa de boeuf  
 Torsade (BIO)  
 Egréné végétal + sauce  
tomate

 Pavé de hoki sauce  
hollandaise  
 Pommes vapeurs  
 Haricots verts

 Emincé de porc\* sauce  
oignons  
Riz  
Poêlée de champignons persillés  
 Galette panée pois légumes  
sauce forestière

 Tarte aux fromages  
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce  
crème  
 Pommes de terre rissolées  
 Omelette

Fromage Edam



Petit moulé ail et fines herbes


Mimolette


 Petit suisse fruit (BIO)

 Chaource

Dessert

  Yaourt aromatisé myrtille  
(BIO)

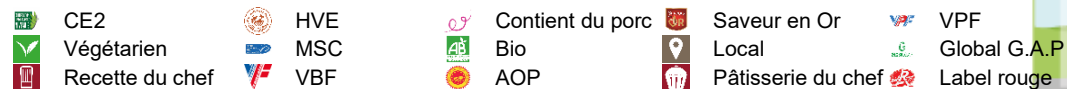
 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme pêche

Fruit de saison

Flan saveur vanille

## 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 Concombre vinaigrette






 Carottes râpées



 Salade bulgare


 Melon

Pizza au fromage

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

 Hachis parmentier  
 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

 Nuggets végétal  
 Sauce tomate  
 Pâtes

Paëlla aux Poissons


Fromage  Pont l'Evêque

Chantailou


Edam

Petit suisse sucré


  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Donut au chocolat

 Fruit de saison

**LÉGENDE**

 CE2	 HVE	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 Végétarien	 MSC	 Bio	 Local	 Global G.A.P
 Recette du chef	 VBF	 AOP	 Pâtisserie du chef	 Label rouge

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

GOINCOURT AGGLO DU BEAUVAISIS

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION













LUNDI

MARDI
















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	Macédoine mayonnaise	Concombre (BIO) sauce ciboulette	<b>REPAS FROID</b>  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	 Carbonara* (lardons*) Pâtes  Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 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	Saint Paulin	Mimolette	Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Brownies

## LÉGENDE

 CE2	 HVE	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 Végétarien	 MSC	 Bio	 Local	 Global G.A.P
 Recette du chef	 VBF	 AOP	 Pâtisserie du chef	 Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc