

# Menu de la semaine

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

MIDI

SAVY BERLETTE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée

 Melon

Plat

  Jambon blanc\*

 Pommes de terre persillées

 Petits pois

 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

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 VPF

 Végétarien

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 MSC

 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

SAVY BERLETTE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI



MERCREDI




JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé

Tomate vinaigrette


Plat Emincé de volaille sauce  
colombo  
 Pommes vapeurs  
 Haricots verts


 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)

## LÉGENDE

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

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

SAVY BERLETTE

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




Fromage




Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

## LÉGENDE

 Global G.A.P  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 MSC  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 Végétarien  
 HVE

 V.P.F.  
 Bio  
 V.B.F.

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

SAVY BERLETTE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI



MERCREDI


JEUDI


VENDREDI




Entrée  Pastèque

 Céleri rémoulade

Plat  Carbonara\* (lardons\*)  
 Torsade (BIO)

Sauté de poulet rôti sauce  
brune  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)

 Colin d'Alaska pané  
Boullgour aux petits légumes  
Sauce dujlérée

 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 Pépite chocolat noir

## LÉGENDE

 Global G.A.P.  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 MSC  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 Végétarien  
 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

SAVY BERLETTE

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

 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

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 Contient du porc

 Saveur en Or

 VPF

 CE2

 MSC

 Végétarien

 Bio

 Local

 Recette 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée				Taboulé	
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz	Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes		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

**LÉGENDE**

Global G.A.P.	Contient du porc Végétarien	Saveur en Or	V.P.F.	CE2
MSC	V.B.F.	Bio	Local	Recette du chef
H.V.E.		A.O.P.	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		Melon		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes	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	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

**LÉGENDE**

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	V.P.F	CE2
MSC	Végétarien	Bio	Local	Recette du chef
HVE	V.B.F	A.O.P	Pâtisserie du chef	*Présence de porc

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



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée Céleri rémoulade

Tomate vinaigrette

Plat Axoa de bœuf  
 Torsade (BIO)

Pavé de hoki sauce hollandaise  
 Pommes vapeurs  
 Haricots verts

Tarte aux fromages  
 Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce crème  
 Pommes de terre rissolées

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

**LÉGENDE**

- Global G.A.P
- Contient du porc
- Saveur en Or
- VPF
- CE2
- MSC
- Végétarien
- 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)	Rôti de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou fleur au beurre		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

**LÉGENDE**

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

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Concombre (BIO) sauce ciboulette

Carottes râpées

Plat Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout  
 Légumes couscous  
 Semoule

Cordon bleu (volaille)  
 Pommes vapeurs  
 Epinards hachés cuisinés

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

LÉGENDE

- Global G.A.P
- Contient du porc
- Saveur en Or
- VPF
- CE2
- MSC
- Végétarien
- 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

