

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée			Concombre vinaigrette	
Plat	 Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes		  Sauté de boeuf bourguignon Riz  Carotte vichy	 Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois			 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise

LUNDI

Entrée  Pastèque

Plat Filet de poulet pané sauce
aux herbes
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Dessert   Yaourt aromatisé abricot
(BIO)

MARDI

 Boulettes de boeuf sauce
bercy
Poêlée de courgette
Pommes fondantes

 Chaource

 Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

 Carottes râpées

 Gratin de pâtes fromager
aux dèes de tomates

Beignet à la pomme

VENDREDI

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
 Pommes de terre rissolées

Tomme grise

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Végétarien
 Local
 Global G.A.P.

 VBF
 CE2
 AOP

 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Coleslaw

Plat  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Ratatouille de légumes
Semoule  Chili végétarien
Riz

Fromage Emmental

Dessert Flan saveur vanille  Fruit de saison (BIO)

Beignets de calamar
Sauce tartare
Purée de pomme de terre  Haricot vert

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
 Carottes vichy (BIO)
Pâtes

  Camembert Bio Le lillois Petit suisse aux fruits

Cake citron  Fruit de saison

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		 Carottes râpées		Taboulé
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Boulgour	  Rôti de porc* sauce aux oignons  Brocolis  Pommes de terre persillées	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Pâtes	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage	 Cantal		Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé framboise (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Chou à la crème vanille

LUNDI

Entrée Concombre vinaigrette

Plat  Omelette nature sauce
basquaise
Poêlée de courgette
Semoule

Fromage

Dessert   Yaourt aromatisé myrtille  Fruit de saison (BIO)

MARDI

  Jambon blanc*
Purée de pomme de terre

Carré de l'Est

MERCREDI

  Egréné de boeuf (BIO)
sauce chili
Riz

  Petit Brie Bio Le lillois

 Fruit de saison

JEUDI

VENDREDI

Salade composée (salade,
tomates, croûtons)

 Colin pané sauce citron
Pâtes
Fondue de poireaux à la
crème

Cookie Pépite chocolat noir

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		 Céleri rémoulade	 Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Paupiette de volaille sauce poulette Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Riz (BIO)	 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Hoki pané Sauce hollandaise  Haricot vert Pommes fondantes	  Rôti de porc* sauce marengo   Pâtes
Fromage	  Camembert Bio Le lillois			
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme	 Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REGION AUVERGNE Potage légumes	REGION OUEST	REGION NORD	REGION SUD Courgettes crues rapées à la crème
Plat	 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes	  Carbonnade de boeuf  Pommes de terre rissolées	Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz
Fromage		 Pont l'Evêque	  Maroilles	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)

LUNDI

Entrée Potage légumes

Plat  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à
tartiflette, oignons)

Fromage

Dessert  Fruit de saison

MARDI

 Sauté de boeuf sauce
bercy
 Riz (BIO)
 Brocolis

  Petit Brie Bio Le lillois

Flan goût vanille nappé
caramel

MERCREDI

JEUDI

 Colin pané sauce citron
 Petits pois à l'oignon

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

 Céleri rémoulade

 Sauté de porc* sauce
poivrade
Pâtes
Poêlée de Potiron

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)