

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette		 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 Sauce crème Riz Pilaf avec oignons Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois		Tomme grise		
Dessert	 Fruit de saison	Crêpe sucrée	Yaourt nature sucré	Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Local

 HVE

 Contient du porc

 Bio

 VBF

 VPF

 Recette du chef

 Saveur en Or

 CE2

 Végétarien

 MSC

 Global G.A.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		 Carottes râpées	 Chou-fleur sauce cocktail		
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 Coquille	 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			  Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)

 Local

 Bio

 Recette du chef

 Végétarien

 HVE

 VBF

 Saveur en Or

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 CE2

 Global G.A.P

 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

Entrée  Emincé de chou rouge
rémoulade

Plat  Rôti de porc* sauce
provençale
Brunoise de légumes
Boulgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

Fromage

Dessert Cookie Pépité chocolat noir

MARDI

  Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Emmental

 Fruit de saison

MERCREDI

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)

Nuggets de poulet plein filet
Riz aux petits légumes
Ketchup (dosette)
 Nuggets végétal

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

JEUDI

Tarte aux poireaux

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre

Liégeois chocolat

VENDREDI

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

Petit suisse sucré

 Fruit de saison (BIO)

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 MSC	 Contient du porc	 VPF
 CE2	 Global G.A.P	 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		 Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule  Boulettes végétales tomate mozzarella 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 poulette Pommes Vapeur  Emincé de pois blé sauce curry	Paëlla aux Poissons
Fromage		  Camembert Bio Le lillois	Buchette lait de mélange		
Dessert	  Yaourt aromatisé myrtille Bio local	 Fruit de saison	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)

 Local

 Bio

 Recette du chef

 Végétarien

 HVE

 VBF

 Saveur en Or

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 CE2

 Global G.A.P.

 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		Tomate vinaigrette		
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		Vache picon		  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

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 AOP

 Végétarien

 Contient du porc

 Pâtisserie du chef

 HVE

 VPF

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		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	REPAS DU PRINTEMPS
Plat	 Omelette Sauce napolitaine 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		Chantaillou		  Camembert Bio Le lillois
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Crème dessert vanille	Donut au chocolat

LÉGENDE

 Local

 VBF

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 AOP

 Végétarien

 Contient du porc

 Pâtisserie du chef

 HVE

 VPF

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

 Concombre sauce aux fines herbes

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

Tartare ail et fines herbes

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Purée pomme pêche

Beignet à la pomme

 Fruit de saison

LÉGENDE

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

VENREDI

Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail		 Carottes râpées	Salade aux croûtons	
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		Saint Paulin			Vache picon
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison	 Cake

LÉGENDE



Local
VBF
CE2



Bio
Saveur en Or
Global G.A.P



Recette du chef
MSC
AOP



Végétarien
Contient du porc
Pâtisserie du chef



HVE
VPF

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