

# Menu de la semaine

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

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI


Entrée

 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)


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  
Ketchup (dosette)  
Potatoes

 Nuggets végétal

 Egréné végétal + sauce tomate  
Pâtes

Fromage Tomme grise

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

 Fruit de saison

## LÉGENDE

 Global G.A.P

 VPF

 MSC

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 Végétarien

 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

LIEU ST AMAND

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé


Tomate vinaigrette


 Céleri rémoulade

Plat Emincé de volaille sauce colombo


 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et son jus

 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème  
Courgettes crémees

  Pâtes


 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


Fromage

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

 Global G.A.P

 CE2

 Local


 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 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

LIEU ST AMAND

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  
 Fricassé de colin sauce  
herbes

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

Fromage




Buchette lait de mélange




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel

 Fruit de saison

## LÉGENDE

 Global G.A.P.  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 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

LIEU ST AMAND

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI



VENDREDI




Entrée  Pastèque


Concombre sauce crème




 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 duglée

 Galette de quinoa sauce tomate  
 Pomme vapeur (BIO)  
 Petits pois

Fromage


Gouda

  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Crème dessert vanille




 Fruit de saison




Spécialité pomme banane




 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépite chocolat noir

## LÉGENDE

 Global G.A.P  
 CE2  
 Local

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Recette du chef

 Saveur en Or  
 MSC  
 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

LIEU ST AMAND

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  
 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

Dessert













 Fruit de saison (BIO)

Brownies

  Yaourt aromatisé  
framboise (BIO)

Fruit de saison

## LÉGENDE

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

# Menu de la semaine

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

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI




Entrée



Salade mimosa

 Taboulé



Plat

 Emincé de volaille (BIO)  
sauce poulette  
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

Cantafras

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

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI

LIEU ST AMAND

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Melon


Cocarde tricolore (salade,  
tomate, concombre)

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

Blé

 Roulé végétal et son jus


 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

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

## LÉGENDE

|   |              |   |                  |   |              |   |                    |   |                 |
|---|--------------|---|------------------|---|--------------|---|--------------------|---|-----------------|
|  | Global G.A.P |  | Contient du porc |  | Saveur en Or |  | V.P.F              |  | CE2             |
|  | Végétarien   |  | MSC              |  | 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  | Céleri rémoulade  |  |  |                                      | Tomate vinaigrette  |
| Plat    | Axoa de boeuf<br>Torsade (BIO)<br>Egréné végétal + sauce tomate | Pavé de hoki sauce hollandaise<br>Pommes vapeurs<br>Haricots verts | Emincé de porc* sauce oignons<br>Riz<br>Poêlée de champignons persillés<br>Galette panée pois légumes sauce forestière | Tarte aux fromages<br>Salade iceberg | Pavé au veau haché sauce crème<br>Pommes de terre rissolées<br>Omelette |
| Fromage |   | Petit moulé ail et fines herbes                                    | Mimolette  |                                      | Petit suisse fruit (BIO)  |
| Dessert | Yaourt aromatisé myrtille (BIO)                                 | Fruit de saison (BIO)  | Spécialité pomme pêche   | Fruit de saison                      | Flan saveur vanille   |

**LÉGENDE**

|              |                  |              |                    |                 |
|--------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Global G.A.P | Contient du porc | Saveur en Or | VPF                | CE2             |
| Végétarien   | MSC              | 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   | Salade bulgare   | <b>MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE</b><br>Melon |                           |
| Plat    | Emincé de poulet sauce basquaise<br>Ratatouille de légumes<br>Semoule (BIO)<br>Galette de quinoa au soja sauce basquaise | Rôti de porc* sauce aux oignons<br>Pommes vapeurs<br>Chou fleur au beurre<br>Fricassée de poisson sauce brestoise | Hachis parmentier<br>Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) | Nuggets végétal<br>Sauce tomate<br>Pâtes    | Paëlla aux Poissons       |
| Fromage | Pont l'Evêque  |   |  |   | 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**

|              |                  |              |                    |                 |
|--------------|------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Global G.A.P | Contient du porc | Saveur en Or | VPF                | CE2             |
| Végétarien   | MSC              | 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  |  |   | Macédoine mayonnaise  | Concombre (BIO) sauce ciboulette                    | <b>REPAS FROID</b><br>Carottes râpées                                |
| Plat    | Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout<br>Légumes couscous<br>Semoule<br>Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout | Cordon bleu (volaille)<br>Pommes vapeurs<br>Epinards hachés cuisinés<br>Samoussa aux légumes et son jus | Carbonara* (lardons*)<br>Pâtes<br>Lentilles sauce tomate façon bolognaise | Pavé au saumon haché sauce crème<br>Riz (BIO) pilaf | Oeufs durs mayonnaise<br>Salade de pommes de terre façon piémontaise |
| Fromage | Coulommiers  | Tartare ail et fines herbes   |   |   |  |
| Dessert | Fruit de saison (BIO)  | Yaourt aromatisé cerise (BIO)   | Liégeois chocolat   | Fruit de saison                                     | Brownies   |

**LÉGENDE**

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

