



*Lundi*



*Mardi*



*Mercredi*



*Jeudi*



*Vendredi*

Entrée

 Carottes râpées

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)  
Sauce Barbecue  
Fromage Rapé  
Tortis  
 Nugget's au fromage

 Pavé de colin  
Sauce basquaise  
semoule  
Ratatouille de légumes

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

Pêche

Goûter

Madeleine  
Purée de pomme  
Yaourt à boire

Gaufre Liégeoise  
Petit suisse sucré  
Jus de pomme

## LÉGENDE



Local



Bio



Végétarien



MSC

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  | Haricot beurre vinaigrette à l'échalote  | Pointes d'asperges  |  Coleslaw (BIO)   |  Tomate sauce vinaigrette (BIO)  |  Terrine aux endives et cornichon<br>Rillettes de saumon |
| Plat    |  Carbonara* (lardons*)<br>Fromage râpé<br>Coquille<br>Viande carbonara de dinde<br> Bouchée de légumes du soleil sauce crème |  Omelette nature semoule<br>Piperade | Escalope de volaille sauce suprême<br>Petits pois à l'étuvée carottes<br> Pommes boulangères<br>Colin pané sauce citron |  Rôti de boeuf<br>Sauce ketchup<br>Frites<br> Pané de blé fromage épinard | Pavé au thon haché<br>Sauce hollandaise<br>Epinards hachés à la crème<br>Riz  |
| Dessert |  Yaourt aromatisé (BIO)   | Spécialité pomme abricot  | Banane  | Liégeois Vanille  |  Pomme (BIO)   |
| Goûter  | Pain au lait<br>Purée de pomme<br>Lait Aromatisé Fraise (goûter)   | Gâteau pompon<br>Petit suisse aux fruits<br>Jus d'orange  | Gaufrette vanille<br>Crème dessert caramel<br>Jus de pomme  | Bâton de chocolat + Pain<br>Fruit du Jour<br>Lait nature  | Madelon<br>Yaourt nature sucré<br>Jus d'ananas  |

## LÉGENDE

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio                     |  Végétarien               |
|  MSC             |  Contient du porc        |  Viande Porcine Française |
|  Recette du chef |  Viande Bovine Française |  |

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  | Oeufs durs mayonnaise  |  Carottes râpées vinaigrette (BIO)             |  Cocarde tricolore              |  Pastèque (BIO)  |  Tomate sauce vinaigrette (BIO)   |
| Plat    | Escalope de volaille sauce au romarin<br> Pommes vapeurs<br>Petits pois à la française<br> Egréné végétal + sauce tomate |  Pâtes aux deux saumons crémés<br>Fromage Rapé | Sauté de veau marengo<br>Tomate provençale<br>Chevrier verts<br>Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita | Tomate farcie sauce tomate<br>Fromage râpé<br>Pâtes<br> Samoussa aux légumes |   Rôti de porc*<br>Sauce charcutière (cornichon)<br>Pommes rissolées<br>Chou de bruxelles braisés<br>Rôti de dinde<br> Steak de blé et oignons sauce tomate |
| Dessert |  Poire  | Ile flottante   |  Yaourt nature sucré (BIO)      | Tarte pomme abricot   | Prunes rouge   |
| Goûter  | Confiture + Pain<br>Petit suisse sucré<br>Jus de pomme   | Petit beurre<br>Banane<br>Yaourt à boire  | Quatre quart<br>Purée pomme cassis<br>Lait aromatisé chocolat   | Jus d'orange<br>Flan saveur vanille<br>Moelleux aux pommes  | Pâte à tartiner + Pain<br>Yaourt au fruit mixé<br>Jus d'ananas   |

## LÉGENDE

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio                     |  Végétarien               |
|  MSC             |  Contient du porc        |  Viande Porcine Française |
|  Recette du chef |  Viande Bovine Française |  |

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 Vinaigrette

 Céleri rémoulade

 Carottes râpées
**BRADERIE DE LILLE**

Haricot vert vinaigrette

 Pâté cornichon\*

 Roulade de volaille et cornichon  
Sardine à l'huile
Plat  Sauté de boeuf à l'estragonRôti de dinde  
Sauce tomate
 Jambon blanc\*

Lentilles aux oignons

 Fricassée de moules  
sauce dieppoise

  Mezze penne aux légumes méditerranéens  
sauce tomate  
Fromage Rapé

   Ecrasé de pomme de terre

Epinards hachés à la crème

Batonnière de légumes aux herbes provençales

 Frites (BIO)

 Carré fromage fondu

Riz

Jambon dinde

 Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine
Dessert   Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge
 Melon (BIO)

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Gaufre Liégeoise

Kiwi

Goûter Biscuit fourré fraise  
Spécialité Poire  
Lait aromatisé chocolatPetit pain chocolat  
Petit suisse aux fruits  
Jus d'ananasMoelleux ananas coco  
Fruit du Jour  
Lait natureFlan saveur caramel  
Jus de pomme  
Sablé de retzConfiture + Pain  
Yaourt nature sucré  
Jus d'orange**LÉGENDE**

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio                     |  Végétarien               |
|  MSC             |  Contient du porc        |  Viande Porcine Française |
|  Recette du chef |  Viande Bovine Française |  |

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   | Haricot beurre vinaigrette à l'échalote   |  Céleri rémoulade  |  Tomate sauce vinaigrette (BIO)  | Crêpe au fromage   |
| Plat    |  Chipolata grillée*<br> Pommes vapeurs<br>Compote de Pommes<br>Saucisse de volaille<br> Saucisse végétale | Blanquette de veau à l'ancienne<br>Carottes vichy<br>Riz<br>Blanquette de poisson sauce waterzooï |  Egréné de boeuf à la bolognaise<br>Fromage Rapé<br> Pâtes (BIO)<br> Egréné végétal + sauce tomate |  couscous poulet merguez boulette de boeuf semoule<br>Légumes couscous<br> Couscous végétarien sauce au ras el hanout | Pépites de colin dorées aux 3 céréales<br>Sauce tartare<br>Purée aux 3 légumes                   |
| Dessert |   Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits   | Liégeois Vanille  | Banane   | Miroir Framboise  |  Prunes (BIO) |
| Goûter  | Pâte à tartiner + Pain<br>Spécialité pomme fraise<br>Yaourt à boire  | Palet Breton<br>Poire<br>Lait Aromatisé Fraise (goûter)   | Bâton de chocolat + Pain au lait<br>Petit suisse sucré<br>Jus de pomme   | Crème dessert Chocolat<br>Jus d'ananas<br>Gâteau abricots   | Cake marbré cacao<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'orange  |

## LÉGENDE

|   |                 |   |                         |   |                          |
|---|-----------------|---|-------------------------|---|--------------------------|
|  | Local           |  | Bio                     |  | Végétarien               |
|  | MSC             |  | Contient du porc        |  | Viande Porcine Française |
|  | Recette du chef |  | Viande Bovine Française |   |                          |

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  | Salade de lentilles   | Betterave vinaigrette  | Tomates sauce basilic  |  Concombre à la crème (BIO)   |   Pâté foie cornichons*<br> Panais rémoulade |
| Plat    | Cordon bleu (volaille)<br>Sauce Barbecue<br>Batonnière de légumes<br>Macaronis et fromage râpé<br> Omelette au fromage |  Sauté de boeuf sauce au cumin<br>Poêlée de courgette<br>Riz<br> Bouchée sarrasin sauce au cumin |  Boulettes de boeuf sauce tomate<br> Semoule (BIO)<br>Haricot vert à la basquaise<br> Samoussa aux légumes |  Rôti de porc* sauce moutarde<br>Frites<br>Rôti de dinde sauce moutarde<br>Filet de merlu sauce au citron | Poisson meunière<br>Sauce Béarnaise<br> Purée Crécy ( pommes de terre, carottes)   |
| Dessert |  Yaourt aromatisé (BIO)  |  Poire (BIO)  |  Flan goût vanille nappé caramel   | Banane   |  Fromage blanc façon straciatella  |
| Goûter  | Crêpe sucré (goûter)<br>Pomme<br>Lait aromatisé chocolat  | Confiture + Pain<br>Liégeois Vanille<br>Jus de pomme   | Cake marbré cacao<br>Spécialité pomme framboise<br>Yaourt à boire  | Petit suisse sucré<br>Carré fourré abricots<br>Jus d'orange  | Bâton de chocolat + Pain au lait<br>Compote de fruits<br>Lait nature  |

## LÉGENDE

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio                     |  Végétarien               |
|  MSC             |  Contient du porc        |  Viande Porcine Française |
|  Recette du chef |  Viande Bovine Française |  |

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 à l'orange

Entrée  Potage du Jour (Endives) Macédoine mayonnaise au fromage fondu

Entrée  Mousse de foie forestière\* et cornichons  
 Roulade de volaille et cornichon  
Terrine de St Jacques sauce citronnée

Entrée  Concombre sauce ciboulette (BIO)

Plat  Sauté de porc au caramel  
Riz  
Sauté de dinde sauce au caramel  
 Falafel quinoa sauce pita

Plat **Fricassée de poisson blanc sauce citron**  
Petits pois à l'étuvée carottes

Plat   Carbonnade de Boeuf  
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande  
 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate

Plat  Emincé de volaille au lait de coco et miel  
 Purée de patate douce et pomme de terre écrasée (BIO)  
Pavé au cabillaud haché sauce aux cranberries et légumes caramélisés

Plat   Tortellini tricolore aux 3 fromages  
Salade iceberg  
 Parmesan râpé

Dessert  Pomme (BIO)

Dessert  Crème dessert Chocolat Kiwi (BIO)

Dessert Spécialité pomme abricot

Dessert Eclair au chocolat

Goûter Pâte à tartiner + Pain  
Petit suisse aux fruits  
Jus d'ananas

Goûter Brownies  
Banane  
Lait nature

Goûter Gaufrette chocolat  
Yaourt au fruit mixé  
Jus de pomme

Goûter Confiture + Pain  
Yaourt nature sucré  
Jus d'orange

Goûter Fromage blanc aromatisé  
Fruit du Jour  
Biscuit des Flandres

LÉGENDE

 Local  
 MSC  
 Recette du chef

 Bio  
 Contient du porc  
 Viande Bovine Française

 Végétarien  
 Viande Porcine Française  
 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  | Macédoine mayonnaise  |  Coleslaw   |  Concombre sauce bulgare (BIO)   |  Tomate sauce vinaigrette (BIO)   | Potage légumes verts  |
| Plat    | Sauté de volaille sauce forestière<br> Pommes vapeurs<br>Haricot vert ails et fines herbes<br>Fricassé de poisson sauce forestière |  Hachis parmentier<br>Salade iceberg<br> Brandade de poisson |  Saucisse de Strasbourg et son jus<br>Frites<br>Saucisse de volaille et son jus<br> Saucisse végétale et son jus |  Rôti de bœuf sauce poivrade<br>Fromage râpé<br>Farfalles<br> Steak soja tomate basilic sauce poivrade |  Limande meunière<br>Sauce Oseille<br>Poêlée de courgette<br>Riz |
| Dessert |  Crème dessert vanille (BIO)   |  Ananas (BIO)   |  Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre  | Compote de pomme   | Banane  |
| Goûter  | Spéculoos<br>Spécialité pomme coing<br>Lait nature  | Gaufre flash<br>Petit suisse sucré<br>Jus de pomme   | Mini cake framboise<br>Poire<br>Lait aromatisé chocolat  | Petit pain chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Jus d'orange   | Confiture + Pain<br>Fromage blanc aromatisé<br>Jus d'ananas   |

## LÉGENDE

|   |                 |   |                         |   |                          |
|---|-----------------|---|-------------------------|---|--------------------------|
|  | Local           |  | Bio                     |  | Végétarien               |
|  | MSC             |  | Contient du porc        |  | Viande Porcine Française |
|  | Recette du chef |  | Viande Bovine Française |  | 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  |  Taboulé  | Carottes jaunes râpées vinaigrette  | Coeur de laitue et maïs vinaigrette   |  Céleri rémoulade (BIO)   |   Endives au bleu |
| Plat    | Rôti de dinde sauce au curry<br>Poêlée de légumes et Pommes de terre<br> Falafel quinoa sauce curry |   Carbonara* (lardons*)<br>Coquille<br>Fromage Rapé<br>Viande carbonara de dinde<br> Egréné végétal + sauce tomate | Sauté de veau à l'ancienne<br> Carottes vichy (BIO)<br>Pommes de terre sautées<br>Pavé de colin sauce crème |   Cassoulet* (viande)<br>Lingot blanc à la tomate<br> Pomme Vapeur<br>Cassoulet (volaille)<br>Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette | Poêlée de colin doré au beurre<br>Sauce tartare<br>Riz<br>Jardinière de légumes   |
| Dessert |  Crème dessert Chocolat (BIO)   |  Poire   | Yaourt nature sucré   | Gâteau basque  |  Orange (BIO)  |
| Goûter  | Cake marbré cacao<br>Spécialité pomme banane<br>Lait Aromatisé Fraise (goûter)   | Beurre + Pain<br>Petit suisse aux fruits<br>Jus d'orange  | Croissant<br>Compote de fruits<br>Lait aromatisé chocolat   | Pomme<br>Yaourt à boire<br>Galette Bretonne  | Ourson fourre chocolat<br>Fromage blanc nature sucré<br>Jus de pomme  |

## LÉGENDE

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio                     |  Végétarien               |
|  MSC             |  Contient du porc        |  Viande Porcine Française |
|  Recette du chef |  Viande Bovine Française |  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

Macédoine mayonnaise

Potage légumes verts

 Carottes râpées à l'orange

Potage Poireaux

Plat

 Raviolis aux légumes  
 Parmesan râpé

 Sauté de boeuf sauce poivrade  
 Haricot vert (BIO)  
 Riz  
 Nem aux Légumes sauce crème

 Jambon blanc\*  
 Sauce tartare  
 Frites  
 Jambon dinde colin pané

 Quenelles de veau sauce forestiere  
 Pommes de terre persillées  
 Poêlée de champignons à la crème  
 Steak de blé et oignons sauce forestière

Dessert

Cocktail de fruits

Fromage blanc aux fruits  Banane (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)

Goûter

 Quatre quart  
 Yaourt nature sucré  
 Jus d'orange

 Petit pain chocolat  
 Kiwis  
 Yaourt à boire

 Beurre + Pain  
 Petit suisse aux fruits  
 Jus de pomme

 Bâton de chocolat + Pain  
 Poire  
 Lait nature

## LÉGENDE

 Local  
 MSC  
 Recette du chef

 Bio  
 Contient du porc  
 Viande Bovine Française

 Végétarien  
 Viande Porcine Française \*Présence de porc  
 AOP

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