

Lundi 31/08	Mardi 01/09 Couscous végétarien (falafels) BIO Semoule - Légumes couscous Petit brie BIO "Le Lillois" Fruit	Jeudi 03/09 Bœuf Bourguignon (VBF) Pâtes locales HVE Petit suisse aux fruits Bio Gaufre Liégeoise	Vendredi 04/09 Filet de poisson sauce citron Carottes Pommes de terre Chanteneige Fruit
Lundi 07/09 Pastèque Gratin de gnocchis tomate mozzarella Beignet aux pommes	Mardi 08/09 Boulettes de bœuf VBF sauce barbecue Boulghour Vache Picon Fruit	Jeudi 10/09 Hoki MSC (plein filet) doré au beurre Courgettes Riz Bio Edam Yaourt aromatisé bio local abricot	Vendredi 11/09 Betteraves rouges Filet de poulet pané Epinards à la crème Pommes vapeur Fruit
Lundi 14/09 Rôti de porc VBF sauce aux oignons Haricots verts Riz Fromage à tartiner Fruit Bio	Mardi 15/09 Menu Anglais Salade coleslaw Fish and chips sauce gribiche Potatoes Brownie	Jeudi 17/09 Emincé de volaille façon kebab Purée de pommes de terre Carottes Bio Camembert Bio "Le Lillois" Fruit	Vendredi 18/09 Omelette Pâtes et ratatouille Emmental Flan caramel
Lundi 21/09 Daube de bœuf BIO sauce provençale Semoule Poêlée de courgettes Mimolette Fruit	Mardi 22/09 Concombres sauce à l'aneth Filet de poisson sauce créole Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Yaourt bio aromatisé local framboise	Jeudi 24/09 Chili sin carné (haricots rouges, maïs, tomates concassées, poivrons, paprika, chili) Riz pilaf BIO Petit suisse aux fruits Bio Chou vanille	Vendredi 25/09 Cordon bleu de volaille Petits pois Chanteneige BIO Fruit
Lundi 28/09 Céleri rémoulade Jambon VPF (qualité supérieure) Purée de pommes de terre Cake yaourt	Mardi 29/09 Galette de quinoa sauce basquaise Semoule et Brocolis Carré de l'Est Fruit	Jeudi 01/10 Egrené de bœuf à la bolognaise BIO Pâtes locales HVE Yaourt sucré Bio Fruit Bio	Vendredi 02/10 Pané de poisson aux céréales Fondue de poireaux Riz Petit Brie bio "Le Lillois" Yaourt aromatisé Bio local myrtille



VBF : Viande
Bovine
Française



VPF : Viande
Porc
Française



Certification
environnementale
niveau 2



LR : issue de
viande crue
Label Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Menu
végétarien



AOP / AOC :
Appellation Origine
Protégée / Contrôlée



Agriculture
Biologique



MSC: Pêche
durable

« La présence d'allergène majeur
figure sur l'étiquette de la barquette »

MENUS DU 5 AU 16 OCTOBRE 2026

 **Lundi 05/10**

Saucisson à l'ail et cornichon
Paupiette de veau au romarin
Poêlée de courgettes et de pommes de terre  

Fruit 

 **Mardi 06/10**

Rôti de porc sauce Mexicaine  
Riz Bio 
Haricots rouges à la tomate
Emmental
Fruit Bio 

 **Jeudi 08/10**

Tomates vinaigrette
Colin gratiné au fromage 
Pommes boulangères 
Compote pomme vanille 

 **Vendredi 09/10** 

Crêpe au fromage
Trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) 
Yaourt arôme
Gâteau au chocolat

 **Lundi 12/10**

Sauté de bœuf et son jus  
Ratatouille - Semoule
Vache Picon
Yaourt aromatisé bio local cerise  

 **Mardi 13/10**

Carottes râpées à la mangue 
Emincé de poulet au curcuma
Purée de potiron
Cake à l'orange

 **Jeudi 15/10** 

Bolognaise végétale
Coquillettes Bio 
Gouda
Flan au chocolat

 **Vendredi 16/10**

Concombres sauce ciboulette
Poisson meunière 
Epinards hachés à la crème
Pommes vapeur  
Fruit 