

Lundi 31/08	Mardi 01/09 Couscous végétarien (falafels) BIO Semoule - Légumes couscous Petit brie BIO "Le Lillois" Fruit	Mercredi 02/09 Concombres à la Bulgare Emincé de dinde sauce crèmeuse Haricots verts - Pommes rissolées Mousse chocolat au lait	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	Mercredi 09/09 Salade de tomates à l'échalote Sauté de porc aux lardons Flageolets aux carottes Crème dessert vanille	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	Mercredi 16/09 Melon Haché de veau sauce Normande Semoule - Poêlée de champignons Gâteau fourré fraise	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	Mercredi 23/09 Tomates au basilic Pâtes à la carbonara Compote pomme banane	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	Mercredi 30/09 Salade écolière (pommes de terre, carottes râpées .œufs durs .mavonnaise) Filet de poulet sauce estragon Haricots verts Fromage blanc sucré	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



Local



AOP / AOC : Appellation d'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

LES SAVEURS DE L'AUTOMNE : TOUT EN COULEURS	 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 	 Mercredi 07/10 Duo de carottes et céleri râpés Sauté de dinde sauce forestière Blé doré Ile flottante	 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	 Mercredi 14/10 Salade de maïs et poivrons Chipolata sauce dijonnaise Pommes campagnardes Fruit 	 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 