Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-11-2026 AU 08-11-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Potage légumes				Céleri rémoulade		
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf sauce bercy Riz (BIO) Brocolis		Colin pané sauce citron Petits pois à l'oignon	Sauté de porc* sauce poivrade Pâtes Poêlée de Potiron		
Fromage		Petit Brie Bio Le lillois		Saint Nectaire			
Dessert	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel		Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé framboise (BIO)		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée		Chou blanc mayonnaise		Salade aux croûtons			
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO)	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare		
Fromage	Gouda				Carré de l'Est		
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré	Fruit de saison		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée		Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Chou-fleur sauce cocktail		
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Brocolis		Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes		
Fromage	Camembert Bio Le lillois			Mimolette			
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)		Fruit de saison	Flan saveur vanille		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée		Coleslaw		Emincé de chou rouge rémoulade			
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon*		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes		
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois				Pont l'Evêque		
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Cake	Fruit de saison (BIO)		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée		Céleri rémoulade		Potage potiron	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette		
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)		Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes		
Fromage	Vache picon						
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)		Fruit de saison	Chou à la crème vanille		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs			Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc mayonnaise		
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO)		Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche		
Fromage		Camembert Bio Le lillois					
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée		Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)		cake aux poissons sauce ciboulette			
Plat	Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule		Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes		
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)				Emmental		
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO)		Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois chocolat		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc

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 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
ADULTE
HOUDAIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée				Carottes râpées	Betterave vinaigrette		
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)		Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette		
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon					
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes		Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)		

LÉGENDE

- Local
- Bio
- AOP
- Végétarien
- CE2
- Global G.A.P
- VBF
- MSC
- HVE
- Saveur en Or
- Contient du porc
- 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