Menus du 1er Sept. au 16 Oct. 2026

Bonne rentrée à tous !

Légende : Nouveauté · Sans viande · Menu à thème · Menu végétarien · Régional · Bio · Durable · AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

LUNDI 31 AOÛT	MARDI 01 SEPT.	MERCREDI 02 SEPT.	JEUDI 03 SEPT.	VENDREDI 04 SEPT.
	C'est la rentrée ! SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE ITALIENNE DONUT AU SUCRE	PAVÉ DE POISSON MSC MARINÉ À LA PROVENÇALE RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME GOUDA YAOURT AROMATISÉ	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA BURGER DE BOEUF SAUCE CARBONADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE KIWI	CORDON BLEU DE VOLAILLE SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE LYONNAISES HARICOTS VERTS EMMENTAL COMPOTE POMME/FRAISE
LUNDI 07 SEPT.	**MARDI 08 SEPT.**	**MERCREDI 09 SEPT.**	**JEUDI 10 SEPT.**	**VENDREDI 11 SEPT.**
SALADE DE CAROTTES ET CHOU TENDERS DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES GÂTEAU BASQUE	JAMBON BLANC SV : POISSON GRATINÉ AU FROMAGE PURÉE SALADE - VINAIGRETTE BRIE MELON	SALADE DE TOMATES BOULES AU BOEUF SAUCE POIVRE SV : CROC FROMAGE BOULGOUR POIREAUX À LA CRÈME FROMAGE BLANC SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES RAISIN BLANC	CONCOMBRES SAUCE BULGARE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC
LUNDI 14 SEPT.	**MARDI 15 SEPT.**	**MERCREDI 16 SEPT.**	**JEUDI 17 SEPT.**	**VENDREDI 18 SEPT.**
SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE MERGUEZ DE PORC SV : ROULÉ VÉGÉTAL POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME FLAN VANILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU ROMARIN SV : STEAK DU FROMAGER POMMES CROQUETTES CAROTTES ÉTUVÉES PETIT MOULÉ POIRE	SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE À L'INDIENNE SV : OMELETTE COEUR DE BLÉ HVE COURGETTES À L'AIL TOMME BLANCHE PASTÈQUE	Menu du dimanche HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI SV : POISSON MARINÉ MSC GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE) SALADE - VINAIGRETTE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE DU CHEF	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE YAOURT NATURE
LUNDI 21 SEPT.	**MARDI 22 SEPT.**	**MERCREDI 23 SEPT.**	**JEUDI 24 SEPT.**	**VENDREDI 25 SEPT.**
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AUX POIVRONS SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES RÖSTIS HARICOTS VERTS EDAM RAISIN BLANC	BETTERAVES ROUGES CROUSTY FROMAGE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME ÉCLAIR CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : FILET DE HOKI MSC SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES	LASAGNES BOLOGNAISES SV : LASAGNES AU THON SALADE - VINAIGRETTE VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC	ROULADE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE POMME

LUNDI 28 SEPT.	MARDI 29 SEPT.	MERCREDI 30 SEPT.	JEUDI 01 OCT.	VENDREDI 02 OCT.
MACÉDOINE DE LÉGUMES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES DE TERRE LYONNAISES YAOURT NATURE	CORDON BLEU VÉGÉTAL À LA TOMATE POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALSIFIS À LA CRÈME GOUDA RAISIN BLANC	SALADE NICOISE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BASQUAISE SV : PANÉ FROMAGER COEUR DE BLÉ HVE FLAN VANILLE	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON SV : AU POISSON TARTE AU FLAN	CÉLERI RÂPÉ FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA RIZ CRÉOLE POMME
LUNDI 05 OCT.	**MARDI 06 OCT.**	**MERCREDI 07 OCT.**	**JEUDI 08 OCT.**	**VENDREDI 09 OCT.**
BETTERAVES ROUGES BOULETTES BUTTERNUT LENTILLES CORAIL MOZZARELLA SAUCE FLAMANDE PETITS POIS/CAROTTES YAOURT LOCAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES LAMELLES KEBAB SAUCE PITA SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES - SALADE VERTE CRÈME DESSERT VANILLE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC SAUCE ESTRAGON SV : POISSON PANÉ PÂTES FROMAGE RÂPÉ ORANGE	Tous ensemble à table SALADE VERTE AUX CROÛTONS PARMENTIER DE CANARD SV : BRANDADE DE POISSON TARTE AU SUCRE	COUSCOUS AU POISSON SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES MIMOLETTE RAISIN BLANC
LUNDI 12 OCT.	**MARDI 13 OCT.**	**MERCREDI 14 OCT.**	**JEUDI 15 OCT.**	**VENDREDI 16 OCT.**
ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : ESCALOPE DE BLÉ COEUR DE BLÉ HVE HARICOTS VERTS SAINT MORÊT POIRE	SALADE DE CAROTTES ET CHOU ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE SOUBISE SV : OMELETTE POMMES NOISETTES SALADE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC PULPÉ	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES MARMITE DE POISSON MSC RIZ FLAN CHOCOLAT	PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS BRIE GÂTEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CÉLERI RÂPÉ SAUCISSE DE PORC SAUCE AU THYM SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE
LUNDI 19 OCT. AU VENDREDI 30 OCT.				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements – *Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Barœul, RCS Lille Métropole 477 181 010.*

MAJ : 21/07/2026