Menus du 1er Septembre au 16 Octobre 2026

Bonne rentrée à tous !

Légende : Nouveauté · Sans viande · Menu à thème · Régional · Bio · Durable · Menu végétarien

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 COLESLAW **(CAROTTES/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 **CRÈME DESSERT** **CHOCOLAT**
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 NAPPÉ CARAMEL	**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 SUCRÉ
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 PULPÉ	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 AROMATISÉ	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 NAPPÉ CARAMEL	**CAROTTES RAPÉES** À L'ORANGE GRATIN DE **PÂTES** AU JAMBON SV : AU POISSON TARTE AU FLAN	**CÉLERI** RÉMOULADE **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 SUCRÉ 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 COLESLAW **(CAROTTES/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** AU CURRY **SAUCISSE DE PORC** SAUCE AU THYM SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET **POMMES DE TERRE** YAOURT NATURE SUCRÉ

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