

















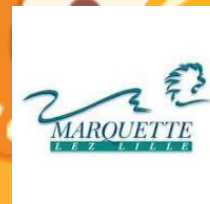


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	  Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)		Carré de l'Est	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise



















HVE	MSC	CE2	Bio
Végétarien	Recette du chef	Local	VBF
Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P	Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade		Concombre au curry	 Tomate au persil (BIO)	
Plat	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	  Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates  Pavé de colin sauce à l'aneth	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage		Vache qui rit			  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		📍 Salade d'endives aux pommes			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate 🌿📍 Fromage râpé (BIO) 🌿 Pâtes (BIO)	🌿 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale 📖🌿 Gratin dauphinois 🌿 Carotte vichy 🌿 Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons 📖 Coeur de blé 🌿 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	🌿 Mafé de légumes Riz	📖 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes 🌿 Colin pané sauce duglérée
Fromage	📖 Cantal		Fraidou	St Morêt	
Dessert	📖 Fruit de saison	Ile flottante	📖 Spécialité pomme mirabelle	🌿 Fruit de saison	Eclair au chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MENU 100% BIO  Céleri (BIO) au fromage blanc	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes  Pavé de colin sauce aux herbes	 Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison

SEMAINE DU 07-10-2024 AU 13-10-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade		Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Cassolette de poisson à la provençale	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION



SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE	VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



HVE
Local



MSC
VBF



CE2
Issue de Label Rouge
VPF



Bio
AOP



Végétarien
Global G.A.P



Recette du chef
Saveur en Or



Contient du porc



Label rouge



Pâtisserie du chef

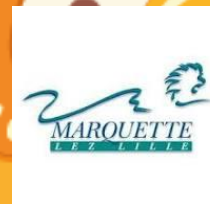
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 21-10-2024 AU 27-10-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION






















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Waterzooï de poisson	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	Fruit de saison (BIO)	Pêche au sirop



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc vinaigrette		 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN 	
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Wings de poulet et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)  Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce 	
Fromage		 Cantal		Mimolette 	
Dessert	Semoule au lait	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween 	



HVE



Local



MSC



VBF



CE2



Issue de Label Rouge VPF



Bio



AOP

Végétarien
Global G.A.P.Recette du chef
Saveur en Or

Contient du porc



Label rouge



VPF



Pâtisserie du chef

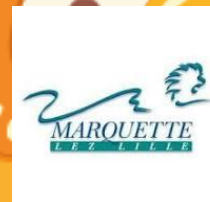
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 04-11-2024 AU 10-11-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron Pavé fromager sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	Maroilles	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc