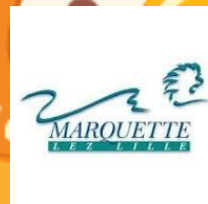


SEMAINE DU 11-11-2024 AU 17-11-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			Carottes râpées
Plat		Bœuf (BIO) bourguignon Ecrasé de pomme de terre Blanquette de légumes	Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Roulé végétal et son jus	Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO)
Fromage			Tomme (BIO)	Saint Nectaire	
Dessert		Fruit de saison	Spécialité pomme mirabelle	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

Local
 Recette du chef
 Global G.A.P
 CE2
 Végétarien
 HVE

Bio
 Contient du porc
 VBF
 AOP

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 18-11-2024 AU 24-11-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION











































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		PLAT SAVOYARD Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)		Trio de carotte, céleri et maïs	
Plat	Jambon blanc* Pâtes Fricassée de poisson sauce dieppoise	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées Galette de blé et oignons sauce orientale	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	Cantal		Saint Paulin (BIO)		Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	Fruit de saison

Local	CE2	Bio	VBF
Recette du chef	Végétarien	Contient du porc	AOP
Global G.A.P	HVE	MSC	

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 (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomate	
Plat	Cordon bleu (volaille)  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées		 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Légumes tajines et pois chiches   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de brocolis (BIO)	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées  Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage		 Edam (BIO)			  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison

SEMAINE DU 09-12-2024 AU 15-12-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)		REPAS SENEGALAIS Salade fantaisie (céleri râpée, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)	Potage carotte
Plat	Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge Pomme vapeur (BIO) Chou de Bruxelles au beurre et oignons Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Brandade de poisson	Quiche Lorraine* Salade iceberg Quiche aux fromages	Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz Carotte vichy Filet de merlu sauce crème	Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	Cantal		Camembert (BIO)		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Yaourt nature sucré	Semoule au lait	Fruit de saison (BIO)

Local
 Végétarien
 MSC
 CE2
 Contient du porc
 Issue de Label
 Rouge
 Bio
 AOP
 VVF

VBF
 Global G.A.P
 Saveur en Or

Recette du chef
 HVE
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette		 Panais rémoulade	SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson	
Plat	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz	 Carbonara* (lardons*)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé  Galette panée pois légumes sauce crème	Sot l'y laisse Petits pois Potato star Bouchée de la mer	Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre
Fromage		 Saint Nectaire			 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	Buche + petit chocolat	Flan saveur caramel

SEMAINE DU 23-12-2024 AU 29-12-2024

MIDI
MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE

DUPONT
RESTAURATION

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)			Salade aux croûtons	
Plat	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Wings de poulet et son jus Haricot vert (BIO) Gratin dauphinois (BIO) Falafel quinoa sauce curry		Pâtes à la crème et aux carottes (BIO) Fromage râpé (BIO)	Cheese burger Potatoes Cheese végétarien
Fromage		Maroilles			Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison (BIO)























Local
 Végétarien
 MSC
 CE2
Contient du porc
Issue de Label
 Bio
AOP
VPF
Rouge

VBF
Global G.A.P
Saveur en Or

Recette du chef
HVE
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Trio de carotte, céleri et maïs			  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	 Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque			Brie	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison	Crème dessert praliné

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		REPAS DU NORD		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Omelette	 Pâtes aux 2 saumons crémés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles	Cantafrais		
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison