

Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carotte (locale) et céleri
(BIO) râpés vinaigrette

Chou blanc mayonnaise

Taboulé

Plat

Galette de quinoa sauce
tomate
 Pâtes

Carbonnade de boeuf
Pommes de terre sautées
 Fricassé de colin sauce
nantua

Sauté de poulet rôti sauce
brune

Brocolis au beurre

Semoule

Boulettes au soja tomate et
basilic sauce provençale

Jambon blanc*
Sauce tomate

Pomme vapeur (BIO)

Carottes

Omelette

Colin d'Alaska pané
Sauce crème

Riz Pilaf avec oignons

Fondue de poireaux à la
crème

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Tomme grise

Dessert Fruit de saison

Crêpe sucrée

Yaourt nature sucré

Flan goût vanille nappé
caramel

Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local

Bio

Recette du chef

Végétarien

HVE

VBF

Saveur en Or

MSC

Contient du porc

VPF

CE2

Global G.A.P

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 09-03-2026 AU 15-03-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Chou-fleur sauce cocktail

Plat

Emincé de volaille sauce napolitaine
Ratatouille de légumes
Semoule

Boulettes végétales tomate mozzarella sauce napolitaine

Pavé de hoki sauce aux herbes
Poêlée de champignons
Coquille

Boulettes de boeuf sauce berycy
Poêlée de Potiron et Pommes de terre

Galette panée pois légumes sauce curry

Mafé de légumes
Riz

Knack volaille et son jus
Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube
 Roulé végétal et son jus

Fromage Pont l'Evêque

Camembert Bio Le lillois Gouda

Dessert Fruit de saison

Yaourt aromatisé Cerise Bio local

Spécialité pomme banane

Crème dessert chocolat

Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE				
Local	Bio	Recette du chef	Végétarien	HVE
VBF	Saveur en Or	MSC	Contient du porc	VPF
CE2	Global G.A.P	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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Emincé de chou rouge
rémoulade

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)

Tarte aux poireaux

Plat Rôti de porc* sauce
provençale
Brunoise de légumes
Boullgour
 Samoussa aux légumes et
son jus

Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Nuggets de poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Riz aux petits légumes
 Nuggets végétal

Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre

Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage à
tartiflette, oignons)
Salade iceberg

Fromage

Emmental

Petit suisse sucré

Dessert Cookie Pépite chocolat noir

Fruit de saison

Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Liégeois chocolat

Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local	Bio	Recette du chef	Végétarien	HVE
VBF	Saveur en Or	MSC	Contient du porc	VPF
CE2	Global G.A.P	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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées			Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Saucisse* fumée sauce oignons Flageolets verts fins aux carottes Roulé végétal et son jus	Rôti de dinde sauce poulette Pommes Vapeur Emincé de pois blé sauce curry	Paëlla aux Poissons
Fromage		Camembert Bio Le lillois	Buchette lait de mélange		
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille Bio local	Fruit de saison	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Local	Bio	Recette du chef	Végétarien	HVE
VBF	Saveur en Or	MSC	Contient du porc	VPF
CE2	Global G.A.P	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





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette		Tomate vinaigrette		
Plat	Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule	Rôti de porc* sauce marengo Carottes Pâtes Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce normande Purée de pomme de terre Galette panée pois légumes sauce curry	Sauté de boeuf bourguignon Pommes de terre sautées Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Pavé de hoki sauce hollandaise Riz (BIO) pilaf
Fromage		Vache picon		Petit Brie Bio Le lillois	Edam
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé Abricot Bio local	Fruit de saison	Cake au yaourt	Compote pomme passion

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Taboulé




 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette



REPAS DU PRINTEMPS

Plat

 Omelette
Sauce napolitaine
Macaronis
Brocolis au beurre

Pavé au veau haché sauce
forestière
Poêlée de champignons
Blé
Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc

 Colin d'Alaska pané
Sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO) pilaf


Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Pommes rissolées
 Petits pois à l'ail
 Galette de légumes
mozzarella // sauce tomate

Fromage

Chantailou

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

Crème dessert vanille

Donut au chocolat

LÉGENDE



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 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Coleslaw

Concombre sauce aux fines herbes

Plat

Parmentier végétarien

Egréné de boeuf à la bolognaise

Rôti de porc* sauce à l'oignon

Emincé de volaille sauce colombo

Beignets de calamar
Sauce tomate

Pâtes

Egréné végétal + sauce tomate

Carotte vichy

Potatoes

Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Riz

Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Fromage Fripons

Tartare ail et fines herbes

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

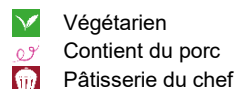
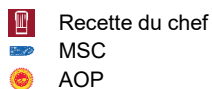
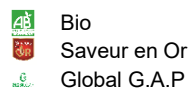
Fruit de saison

Purée pomme pêche

Beignet à la pomme

Fruit de saison

LÉGENDE



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 20-04-2026 AU 26-04-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI


VENDREDI


Entrée  Chou-fleur sauce cocktail


 Carottes râpées




Salade aux croûtons

Plat  Carbonara* (lardons*)
Pâtes
  Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

Tajine de poulet aux légumes
Légumes couscous
Semoule
 Tajine de légumes

 Colin d'Alaska pané
Sauce nantua
Brocolis au beurre
Riz

 Tarte aux fromages

Emincé de porc* sauce brune
  Purée crécy (pommes de
terre, carottes)
 Emincé de pois blé sauce
tomate

Fromage

Saint Paulin

Vache picon

Dessert Yaourt nature sucré

 Fruit de saison

Flan goût vanille nappé
caramel

 Fruit de saison

 Cake

LÉGENDE



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

*Présence de porc