

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Plat

Jambon blanc*

Pommes de terre persillées

Petits pois

Galette panée pois légumes sauce curry

Beaufilet de colin sauce crème

Epinards hachés cuisinés

Riz

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes

Nuggets végétal

Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes

Fromage Tomme grise

Camembert Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

Global G.A.P

VPF

MSC

Contient du porc

CE2

Bio

Saveur en Or

Végétarien

Local

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 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé


Tomate vinaigrette


 Céleri rémoulade

Plat Emincé de volaille sauce colombo


 Pommes vapeurs

 Haricots verts

 Samoussa aux légumes et son jus

 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
Courgettes crémees

  Pâtes


 Saucisse* fumée et son jus
Flageolets verts fins aux carottes


 Roulé végétal et son jus


Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare

Fromage

Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P

 CE2

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Saveur en Or

 MSC

 HVE

 VPF

 Bio

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 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI





JEUDI


VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Melon


Plat   Omelette nature (BIO)
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
Pâtes
 Fricassé de colin sauce
herbes


Pavé au veau haché sauce
curry
Riz aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce
curry

Fromage




Buchette lait de mélange




Dessert  Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P
 CE2
 Local

 Contient du porc
 Végétarien
 Recette du chef

 Saveur en Or
 MSC
 HVE

 VPF
 Bio
 VBF

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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage du jour (BIO)

Concombre sauce crème

Roulade de surimi
mayonnaise

Plat Falafels (BIO) sauce
orientale
 Duo de carotte et pomme
de terre

Gratin de pâtes au jambon*
Fromage râpé
 Gratin de pâtes au fromage
sauce tomate

Boulettes de boeuf sauce
provençale
Riz
 Brocolis
 Pavé au saumon haché
sauce crème

Blanquette de poisson
sauce à l'ancienne
Riz
Légumes du bouillon

Emincé de volaille sauce
barbecue
Potatoes
Poisson meunière façon fish
and chips sauce tartare

Fromage

Petit suisse fruit (BIO)

Saint Paulin

Dessert Gaufre chocolat

Fruit de saison

Spécialité pomme banane

Fruit de saison

Compote de pomme

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	Bio	Local
HVE	VBF	Issue de Label Rouge	CE2 Recette 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 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI


Entrée




Salade aux croûtons

Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc
 Waterzooï de poisson

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Légumes couscous
Semoule
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale

 Pavé de hoki sauce crème
 Riz (BIO)
 Carottes


 Tortellini Epinards Ricotta

Fromage



Recette Madame Loïk

Emmental

Dessert

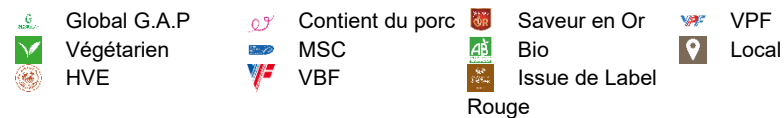
 Fruit de saison (BIO)

Brownies

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

MARQUETTE LEZ LILLE SCOLAIRE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade mimosa

Taboulé

Plat

Emincé de volaille (BIO)
sauce poulette
Fondue de poireaux à la
crème
Riz
 Pavé de colin sauce aux
herbes

Egréné de boeuf à la
bolognaise
Pâtes
 Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

Sauté de porc* sauce
milanaise
Ratatouille de légumes
Pommes rissolées
 Palet végétarien à
l'italienne sauce milanaise

Tarte saumon ciboulette
Salade iceberg

Boulettes végétales tomate
mozzarella sauce basquaise
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
 Semoule (BIO)

Fromage Petit Brie Bio Le lillois

Saint Nectaire

Cantafrais

Dessert Yaourt aux fruits

Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

Fruit de saison

Cake

LÉGENDE

Global G.A.P
 Végétarien
 HVE
 Contient du porc
 MSC
 VBF
 Saveur en Or
 Bio
 Issue de Label
 Rouge
 VPF
 Local
 AOP

CE2

Recette du chef

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		Melon	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Merguez Courgettes crémees Blé Roulé végétal et son jus	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois			Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Beignet à la pomme	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

LÉGENDE

- Global G.A.P
- Contient du porc
- MSC
- Saveur en Or
- V.P.F
- Végétarien
- Bio
- Local
- HVE
- V.B.F
- Issue de Label
- A.O.P
- Rouge
- CE2
- Recette du chef
- 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	Céleri rémoulade				Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de bœuf Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts	Emincé de porc* sauce oignons Riz Poêlée de champignons persillés Galette panée pois légumes sauce forestière	Tarte aux fromages Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées Omelette
Fromage		Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette		Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

- Global G.A.P
- Végétarien
- HVE
- Contient du porc
- MSC
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Issue de Label Rouge
- Local
- AOP
- CE2
- Recette du chef
- 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	Salade bulgare	MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE Melon	
Plat	<p>Emincé de poulet sauce basquaise</p> <p> Ratatouille de légumes (BIO)</p> <p> Semoule (BIO)</p> <p> Galette de quinoa au soja sauce basquaise</p>	<p> Rôti de porc* sauce aux oignons</p> <p> Pommes vapeurs</p> <p>Chou fleur au beurre</p> <p> Fricassée de poisson sauce brestoise</p>	<p> Hachis parmentier</p> <p> Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)</p>	<p> Nuggets végétal</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pâtes</p>	Paëlla aux Poissons
Fromage	Pont l'Evêque				Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert caramel	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Donut au chocolat	Fruit de saison

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	V.P.F
Végétarien	MSC	Bio	Local
HVE	VBF	Issue de Label Rouge	AOP

Recette du chef

Pâtisserie du chef

CE2

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			Macédoine mayonnaise	Concombre (BIO) sauce ciboulette	REPAS FROID Carottes râpées
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés Samoussa aux légumes et son jus	Carbonara* (lardons*) Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf	Oeufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes			
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Brownies

LÉGENDE

Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	Bio	Local
HVE	VBF	Issue de Label Rouge	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

