Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 novembre	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
Entrées				
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	
Plats				
SAUCE CARBONARA	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	OMELETTE À LA CIBOULETTE		BOULETTES FAÇON THAÏ SAUCE TOMATE	
Accompagnements				
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES	RIZ IGP	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
COQUILLETTES	PETITS POIS BIO AU JUS	-	SEMOULE BIO	COEUR DE BLÉ BIO
Laitage				
				EMMENTAL BIO
Desserts				
POMME HVE	YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS
Pain Platine				

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	09 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Entrées	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN (Bio)	CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL (Local)			SALADE DE COQUILLETTES BIO AUX OLIVES (Bio)
Plats	FILET DE POULET LOCAL (Local) SAUCE FROMAGÈRE (Végétarien)	FILET DE LIEU MSC SAUCE NORMANDE (Pêche durable)		BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE TOMATE (Végétarien) SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE (Pêche durable)
Accompagnements	FUSILLIS BIO (Bio) BRUNOISE DE LÉGUMES	GRATIN DE COURGES LOCALES (Local) GNOCCHIS BIO (Bio)	Jour Férié	PÔELÉE DE POIVRONS RIZ IGP (Produits Labellisés)	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES (Local) BROCOLIS BIO (Bio)
Laitage				SAINT PAULIN	
Desserts	YAOURT LOCAL (Local)	POMME HVE (Produits Labellisés)		BARRE BRETONNE COULIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE (Bio)
Pain aux céréales					

Produits Bio · Pêche durable · Repas végétarien · Produits Labellisés · Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



THÈME ORIENTAL



QU'EST CE QUE C'EST ?
Poulet chermoula : marinade aux herbes et epices
Mujaddara : riz, lentilles et oignons frits
Mouhallabié : flan à la fleur d'oranger

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrées				
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE		CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	HOUMOUS ET TOAST	POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE
Plats				
NUGGETS SAUCE KETCHUP	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF SAUCE À L'OIGNON	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE TOMATE	POULET CHERMOULA	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE
NUGGETS DE BLÉ SAUCE KETCHUP		FILET DE HOKI MSC SAUCE OSEILLE	MUJADDARA	
Accompagnements				
COQUILLETTES HVE	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO	RIZ IGP	PANAIS RÔTI
HARICOTS VERTS BIO	FRITES	PURÉE DE PATATES DOUCES BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	SEMOULE BIO
Laitage				
	GOUDA			
Desserts				
YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE BIO COULIS SPÉCULOOS	MOUHALABIEH	YAOURT NATURE BIO
Baguette				

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



THANKSGIVING



LE SAVAIS TU ?

Thanksgiving ~~est une fête américaine~~ **née en 1621,** où des **colons anglais** ont partagé un grand repas de récolte avec les **Amérindiens** pour les remercier de les avoir **sauvés de la faim**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Entrées				
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE PARMENTIER	**CHOU FLEUR BIO** SAUCE COCKTAIL (Bio)		VERRINE POMELOS CREVETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Plats				
BOLOGNAISE **(ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)** (Bio)	NUGGETS DE BLÉ SAUCE KETCHUP	QUICHE LORRAINE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	**FILET DE MERLU MSC** SAUCE ESTRAGON
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) (Bio)		OMELETTE AU FROMAGE	**FILET DE COLIN MSC** SAUCE CITRON	
Accompagnements				
CAROTTES LOCALES BRAISÉES	**HARICOTS VERTS BIO** (Bio)	SALADE VERTE	DUO D'ÉCRASÉ DE **POMMES DE TERRE LOCALES**	FONDUE DE **POIREAUX LOCAUX**
PENNE BIO (Bio)	**RIZ IGP**	**COQUILLETTES BIO** (Bio)	ET PATATE DOUCE	**COEUR DE BLÉ BIO** (Bio)
Laitage				
			EMMENTAL BIO (Bio)	
Desserts				
ORANGE	**YAOURT LOCAL**	**POIRE HVE**	GÂTEAU À LA CITROUILLLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Pain de campagne				

Produits Bio **Pêche durable** **Repas végétarien** **Produits Labellisés** **Produit Local**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 novembre	01 décembre	02 décembre	03 décembre	04 décembre
Entrées				
	COLESLAW PURPLE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX OLIVES		MINI PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Plats				
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CHORIZO	MIJOTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU PAPRIKA	COLIN MSC SAUCE CRÈME	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE AUX HERBES SAUCE MOUTARDE
OMELETTE SAUCE TOMATE	BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE FORESTIÈRE			FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ
Accompagnements				
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRES LOCALES VAPEUR
PÂTES BIO	POTATOES	RIZ IGP	-	ACHARD DE LÉGUMES (CHOU BLANC, CAROTTES LOCALES, HARICOTS VERTS BIO)
Laitage				
BRIE BIO			FROMAGE FONDU	
Desserts				
CLÉMENTINE GLOBAL GAP	YAOURT NATURE BIO AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES BIO ÉLABORÉE PAR LE CHEF	GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ
Pain de seigle				

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07 décembre	08 décembre	09 décembre	10 décembre	11 décembre
Entrées				
POTAGE AU POTIMARON ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CÉLERI LOCAL AU CURRY	AUJOURD'HUI	FRIAND AU FROMAGE	
Plats				
HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) ÉLABORÉ PAR LE CHEF	RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE	ON	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN SAUCE KEBAB	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE
BRANDADE DE MORUE	SAUCE FROMAGÈRE	MANGE		
Accompagnements				
SALADE VERTE	COQUILLETTES HVE		SALADE VERTE	POTIMARRON LOCAL RÔTI
-	GRATIN DE BROCOLIS BIO		FRITES	RIZ IGP
Laitage				
		PIQUE		GOUDA
Desserts				
ORANGE	YAOURT ARÔMATISÉ	NIQUE	RIZ AU LAIT ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS
Pain platine				

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Ville de Marquette Lez Lille
Période Octobre Novembre 2026



REPAS DE NOËL



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Entrées				
SALADE VERTE FROMAGÈRE	CRÊPE AU FROMAGE		MOUSSERON DE CANARD	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES
Plats				
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON CARBONADE OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE PROVENCALE FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE BOUCHÉE DE LA MER	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
Accompagnements				
SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES NOISETTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX
RATATOUILLE HIVERNALE	PENNE BIO	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	RIZ IGP
Laitage				
		MIMOLETTE		
Desserts				
POMME LOCALE	FROMAGE BLANC AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	POIRE HVE	BÛCHE DE NOËL ÉLABORÉE PAR LE CHEF	BANANE BIO COULIS CARAMEL
Pain aux céréales				

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local