



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Melon	Salade verte et mais vinaigrette	 Concombre (BIO) vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes	  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre
Fromage	Vache picon	 Saint Nectaire	Carré de l'Est	 Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pastèque	Oeufs durs mayonnaise	 Tomate (BIO) sauce basilic	  Carottes râpées	BRADERIE DE LILLE   Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Frippons	Camembert	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré (BIO)	  Maroilles
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise



HVE



MSC



Global G.A.P



Bio



Recette du chef



Local



Végétarien



VBF

Issue de Label
Rouge

CE2



AOP



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	Melon	Macédoine (BIO) mayonnaise	Concombre (BIO) au curry	Salade de riz aux petits légumes	Tomate mozzarella
Plat	Rôti de bœuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes
Fromage	Samos	Vache qui rit (BIO)	Pont l'Evêque	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille	Tarte au chocolat	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Concombre (BIO) sauce bulgare	 Emincé de chou rouge rémoulade	Tarte aux poireaux	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco   Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées
Fromage	 Cantal	Emmental	 Rondelé (BIO)	Camembert	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Céleri (BIO) rémoulade	 Rillettes de thon	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	   Rôti de porc* sauce tomate  Pommes boulangères Choux de Bruxelles	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes	 Lasagne de boeuf VBF	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	 Edam (BIO)	Saint Paulin	Carré de l'Est	 Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)	 Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	 Fruit de saison

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
FITZ JAMES

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Betterave vinaigrette	Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Chou rouge vinaigrette et mimolette
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz	Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous Semoule (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Buchette lait de mélange	Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison

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

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

LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon	Salade aux segments de mandarine	Potage potiron	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre	 Gratin de pâtes, butternut , béchamel, mozzarella	 Rôti de boeuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	 Camembert (BIO)	Mimolette	 Maroilles	Vache picon	Emmental
Dessert	 Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit de saison (BIO) 	 Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur caramel



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Blanc de poireaux cuit vinaigrette	Salade mimosa	Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	Salade de pomme de terre sauce curry	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois	Emincé de porc* label sauce à la sauge Semoule (BIO) Poêlée de carottes à la crème	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre	Samoussa aux légumes et son jus Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	Chanteneige (BIO)	Cantal
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos	Eclair vanille	Fruit de saison	Semoule au lait



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Chou blanc vinaigrette

Roulade de volaille et cornichon

Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Salade verte et maïs vinaigrette

MENU HALLOWEEN

Potage carotte



Plat

Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Filet de volaille BIO sauce poulet
Fromage râpé
Pâtes

Cheese burger
Frites
Mayonnaise (dosette)

Pavé au veau haché sauce orientale
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

Hachis parmentier végétarien de patate douce



Fromage

Rondelé (BIO)

Coulommiers

Brie

Pont l'Evêque

Carré de l'Est



Dessert

Liégeois vanille

Fruit de saison

Fruit de saison

Yaourt brassé banane (BIO)

Cake Halloween



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Pizza royale*	Panais rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis (BIO) au beurre	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron	Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* (BIO) au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse aux fruits	Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses