

Menu de la semaine

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

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI




VENDREDI



Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

 Pizza royale*

Plat  Jambon blanc*
 Pommes de terre persillées
 Petits pois

 Beaufilet de colin sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes

 Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes

Fromage Chantailou

Recette Madame Loïk


Emmental

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)




Yaourt aromatisé




Liégeois chocolat

 Fruit de saison

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 V.P.F.
 Végétarien

 Contient du porc
 CE2
 Bio

 Saveur en Or
 MSC
 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

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée

 Taboulé


Tomate vinaigrette


Oeufs durs mayonnaise

 Concombre (BIO) sauce
crème

Plat

Emincé de volaille sauce
colombo

 Boulette panée de blé façon
thaï sauce crème
Courgettes crémees

 Saucisse* fumée et son jus
Flageolets verts fins aux carottes

Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare

 Pommes vapeurs

 Haricots verts

  Pâtes

Fromage


Petit suisse sucré


Vache picon

Coulommiers


Vache qui rit

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

Yaourt nature sucré

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

 Global G.A.P.

 CE2

 Local


 Contient du porc

 MSC

 Recette du chef

 Saveur en Or

 Végétarien

 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

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Pastèque

Crêpe au fromage

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

 Fricassé de colin sauce
herbes
Pâtes

Pavé au veau haché sauce curry
Riz aux petits légumes

Fromage Petit suisse aux fruits

Emmental




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
 MSC
 Recette du chef

 Saveur en Or
 Végétarien
 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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


















LUNDI

MARDI

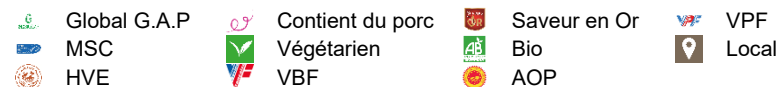
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs	 Haricot vert vinaigrette	Concombre sauce crème	Tarte aux poireaux	  Coleslaw
Plat	 Carbonara* (lardons*)  Torsade (BIO)	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce provençale Riz  Brocolis	 Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée	 Galette de quinoa sauce tomate  Pomme vapeur (BIO)  Petits pois
Fromage	 Chaource	Gouda	Saint Paulin	  Petit Brie Bio Le lillois	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Spécialité pomme banane	 Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette	Terrine de légumes sauce ciboulette	Salade mimosa	Tomate au persil
Plat	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Lingot blanc	Paupiette de volaille jus aux 4 épices Légumes couscous Semoule	Pavé de hoki sauce crème Riz (BIO) Carottes	Tortellini Epinards Ricotta
Fromage	Tomme grise	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Brownies	Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Fruit de saison

LÉGENDE

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



Menu de la semaine

SEMAINE DU 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de concombres, maïs et tomates	 Carottes râpées	Courgettes crues rapées à la crème	 Taboulé	Macédoine mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes	 Sauté de porc* sauce milanaise Ratatouille de légumes Pommes rissolées	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	Cantadou	Petit suisse sucré	Tomme noire
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur caramel	Fruit de saison	 Cake

LÉGENDE

 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF	 CE2
 MSC	 Végétarien	 Bio	 Local	 Recette du chef
 HVE	 VBF	 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 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION



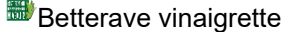
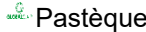



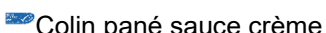



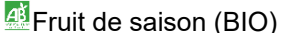
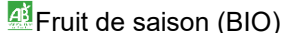
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée			Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre 	 Sauce tomate Pâtes	Merguez Courgettes crémees Blé		 Riz aux petits légumes
Fromage			Petit suisse aux fruits	Fraidou	
Dessert		Crème dessert vanille	Beignet à la pomme		Liégeois vanille

LÉGENDE

 Global G.A.P.	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF	 CE2
 MSC	 Végétarien	 Bio	 Local	 Recette du chef
 HVE	 VBF	 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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Céleri rémoulade



 Taboulé




 Méli mélo de carottes râpées
vinaigrette


Oeufs durs mayonnaise


Tomate vinaigrette


Plat

 Axoa de boeuf
 Torsade (BIO)

 Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Pommes vapeurs
 Haricots verts

 Emincé de porc* sauce
oignons
Riz
Poêlée de champignons persillés

 Tarte aux fromages
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce
crème
 Pommes de terre rissolées

Fromage

Saint Paulin



Emmental


Fromage frais nature (carré croc
lait)

 Petit suisse fruit (BIO)

 Maroilles

Dessert

  Yaourt aromatisé myrtille
(BIO)

 Fruit de saison (BIO)

Spécialité pomme coing

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

LÉGENDE

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Tomate et Maïs	MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE Pastèque	Pizza au fromage
Plat	Emincé de poulet sauce basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Rôti de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou fleur au beurre	Hachis parmentier	Nuggets végétal Sauce tomate Pâtes	Paëlla aux Poissons
Fromage	Pont l'Evêque	Chantailou	Fripons	Petit suisse sucré	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Donut au chocolat	Fruit de saison

LÉGENDE

- Global G.A.P
- MSC
- HVE
- Contient du porc
- Végétarien
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- AOP
- VPF
- Local
- Pâtisserie du chef
- 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 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

FITZ JAMES

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Terrine de saumon	Tomate au persil	 Betterave vinaigrette	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	REPAS FROID  Carottes râpées
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Cordon bleu (volaille)  Pommes vapeurs  Epinards hachés cuisinés	 Carbonara* (lardons*) Pâtes	 Pavé au saumon haché sauce crème  Riz (BIO) pilaf	 Oeufs durs mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Coulommiers	Carré de l'Est	Recette Madame Loïk	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Brownies

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