





MENUS DU 2 MARS AU 3 AVRIL 2026

<b>Lundi 2 mars</b> <div></div> <div>Galette de quinoa soja</div> <div>Pâtes locales sauce provençale<div></div></div> <div>Petit brie "le Lillois"<div><div></div></div></div> <div>Fruit bio<div></div></div>	<b>Mardi 3 mars</b> <div></div> <div>Céleri bio</div> <div>Duo de carottes</div> <div>Carbonade Flamande<div></div></div> <div>Pommes sautées<div></div></div> <div>Crêpe sucrée</div>	<b>Jeudi 5 mars</b> <div></div> <div>Chou blanc local</div> <div>Tranche de jambon<div><div></div></div></div> <div>Pommes de terre</div> <div>Carottes<div></div></div> <div>Flan vanille caramel</div>	<b>Vendredi 6 mars</b> <div></div> <div>Colin d'Alaska pané</div> <div>Riz pilaf</div> <div>Fondue de poireaux<div></div></div> <div>Petit suisse sucré</div> <div>Fruit bio<div></div></div>
<b>Lundi 9 mars</b> <div>Macédoine de légumes</div> <div>Emincé de poulet sauce tomate</div> <div>Ratatouille</div> <div>Semoule</div> <div>Fruit<div></div></div>	<b>Mardi 10 mars</b> <div>Hoki (plein filet) sauce crème<div></div></div> <div>Coquillettes</div> <div>Poêlée de champignons</div> <div>Cantadou</div> <div>Yaourt aromatisé cerise<div><div></div></div></div>	<b>Jeudi 12 mars</b> <div></div> <div>Mafé de légumes</div> <div>Riz</div> <div>Camembert "le Lillois"<div><div></div></div></div> <div>Crème dessert chocolat</div>	<b>Vendredi 13 mars</b> <div>Velouté de légumes variés</div> <div>Saucisse knack volaille</div> <div>Garniture cassoulet (pommes de terre, haricots tomatés)</div> <div>Fruit<div></div></div>
<b>Lundi 16 mars</b> <div>Rôti de porc sauce aux herbes<div></div></div> <div>Boulghour</div> <div>Brunoise de légumes</div> <div>Recette Madame Loïk</div> <div>Cookie</div>	<b>Mardi 17 mars</b> <div>Betteraves rouges<div></div></div> <div>Lasagnes au bœuf<div></div></div> <div>Salade</div> <div>Fruit<div></div></div>	<b>Jeudi 19 mars</b> <div>Filet de poisson sauce citron<div></div></div> <div>Purée de pommes de terre et fondue de poireaux</div> <div>Cantal<div></div></div> <div>Liégeois au chocolat</div>	<b>Vendredi 20 mars</b> <div></div> <div>Velouté de carottes</div> <div>Raclette végétarienne</div> <div>(pommes de terre, fromage à raclette)</div> <div>Fruit<div></div></div>
<b>Lundi 23 mars</b> <div>Carottes râpées<div></div></div> <div>Boulettes de bœuf sauce couscous</div> <div>Semoule</div> <div>Légumes couscous</div> <div>Yaourt aromatisé myrtilles<div><div></div></div></div>	<b>Mardi 24 mars</b> <div></div> <div>Bolognaise végétale (lentilles)</div> <div>Pâtes locales<div></div></div> <div>Camembert "le Lillois"<div><div></div></div></div> <div>Fruit<div></div></div>	<b>Jeudi 26 mars</b> <div>Céleri rémoulade</div> <div>Rôti de dinde sauce champignons</div> <div>Pommes de terre<div></div></div> <div>Crème caramel</div>	<b>Vendredi 27 mars</b> <div>Paëlla de la mer<div></div></div> <div>Riz</div> <div>Edam<div></div></div> <div>Fruit<div></div></div>



VBF : Viande  
Bovine  
Française



VPF : Viande  
Porc  
Française



Certification  
environnementale  
niveau 2



LR : issue de  
viande crue  
Label Rouge



Haute Valeur  
Environnement  
ale



AOP / AOC : Appellation  
Origine Protégée / Contrôlée



Agriculture  
Biologique



Egalim



Saveur en  
Or

« La présence  
d'allergène majeur  
figure sur l'étiquette de  
la barquette »

MENUS DU 30 MARS AU 10 AVRIL 2026

<div>Lundi 30 mars</div> <div><div>Betteraves rouges</div><div>Merguez végétale</div><div>Boulghour Ratatouille</div><div>Fruit</div></div>	<div>Mardi 31 mars</div> <div><div>Rôti de porc sauce moutarde</div><div>Pâtes locales Carottes</div><div>Fromage à tartiner</div><div>Gaufre Liégeoise</div></div>	<div>Jeudi 2 avril</div> <div><div>Carbonade Flamande</div><div>Pommes sautées</div><div>Petit brie "le Lillois"</div><div>Cake du chef au yaourt</div></div>	<div>Vendredi 3 avril</div> <div><div>Hoki (plein filet) sauce Hollandaise</div><div>Riz pilaf</div><div>Mimolette</div><div>Compote pomme passion</div></div>
<div>Lundi 6 avril</div> <div><div>JOUR FÉRIÉ</div></div>	<div>Mardi 7 avril</div> <div><div>Taboulé</div><div>Omelette sauce tomate</div><div>Macaronis Brocolis</div><div>Fruit</div></div>	<div>Jeudi 9 avril</div> <div><div>Carottes râpées bio</div><div>Poisson pané</div><div>Riz pilaf Epinards à la crème</div><div>Yaourt aromatisé framboise</div></div>	<div>Vendredi 10 avril</div> <div><div>Paupiette de veau</div><div>Pommes rissolées Petits pois à l'ail</div><div>Camembert "le Lillois"</div><div>Donut au chocolat</div></div>

