

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

 Lundi 02/11 Velouté de légumes Tartiflette végétarienne Fruit	 Mardi 3/11 Sauté de bœuf sauce au cumin Riz pilaf Bio Brocolis Petit Brie Bio "Le Lillois" Flan caramel	 Jeudi 5/11 Colin d'Alaska pané MSC Petits pois Saint Nectaire AOP Fruit Bio	 Vendredi 6/11 Céleri rémoulade Sauté de porc sauce brune Carottes vichy Pâtes HVE Yaourt aromatisé bio local framboise
 Lundi 9/11 Trio de carottes, céleri et maïs Boulettes de bœuf sauce marengo Blé Crème dessert vanille	 Mardi 10/11 Rôti de porc sauce moutarde Gratin Dauphinois Yaourt sucré Bio Fruit	 Jeudi 12/11 Chou rouge rémoulade Omelette Pâtes Ratatouille Beignet à la pomme	 Vendredi 13/11 Filet de poisson sauce crème Pommes de terre bio Fondue de poireaux Gouda Fruit Bio
 Lundi 16/11 Céleri rémoulade Emincé de poulet sauce colombo Carottes Bio Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé bio local myrtille	 Mardi 17/11 Couscous végétarien (Falafels) Bio Semoule Légumes couscous Petit suisse aux fruits Fruit bio	 Jeudi 19/11 Poisson meunière Riz Bio Epinards hachés à la crème Chanteneige Bio Fruit	 Vendredi 20/11 Carottes râpées à l'orange Bœuf Bourguignon Pommes rissolées Gélifié chocolat
 Lundi 23/11 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes Emmental Fruit Bio	 Mardi 24/11 REPAS PRODUCTION LOCALE Salade coleslaw Pâtes HVE et jambon VPF Gaufre Liégeoise	 Jeudi 26/11 Blanquette de poisson Brocolis Pommes vapeur Camembert Bio "Le Lillois" Compote de pommes HVE	 Vendredi 27/11 Filet de poulet sauce aux herbes Flageolets aux dès de carottes Carré frais Fruit
 Lundi 30/11 Chou rouge vinaigrette Daube de bœuf aux olives Bio Riz Haricots verts Yaourt aromatisé bio local abricot	 Mardi 01/12 Velouté de Poireaux Cordon bleu Purée de petits pois Fruit	 Jeudi 03/12 Céleri sauce fromage blanc à l'aneth Pâtes à la bolognaise végétale Cake au citron maison	 Vendredi 04/12 Pépites de colin sauce ciboulette Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Yaourt Bio vanille Fruit

MENUS DU 7 AU 18 DECEMBRE 2026

 Lundi 07/12  Aloa Matar (pdt, petits pois, sauce tomate relevée au curry) Camembert Bio "le Lillois"  Cookie	 Mardi 08/12 Chou-fleur sauce cocktail Beaufilet de colin sauce citron  Riz Carottes persillées  Fruit 	 Jeudi 10/12 Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc sauce forestière   Pâtes Bio  Poêlée de champignons Crème dessert caramel	 Vendredi 11/12 Hachis Parmentier de bœuf VBF  Yaourt sucré Bio  Fruit 
 Lundi 14/12 Poisson pané  Riz et poireaux à la crème  Mimolette Fruit Bio 	 Mardi 15/12 Céleri rémoulade  Pâtes à la bolognaise Bio  Yaourt bio aromatisé local framboise  	 Jeudi 17/12 REPAS DE FÊTE  Fondant de volaille au pain d'épice Pommes noisettes Bâtonnières de carottes Chocolat et clémentine Bûche pâtissière	 Vendredi 18/12  Taboulé Tarte au fromage Salade Fruit 

MENUS DU 4 AU 8 JANVIER 2027

 Lundi 04/01 Velouté de légumes Jambon blanc   Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Fruit Bio 	 Mardi 05/01  Curry de lentilles Riz St Nectaire AOP  Liégeois vanille	 Jeudi 07/01 Céleri rémoulade Colin d'Alaska pané  Chou fleur Bio  Pommes de terre Bio sauce blanche  Galette des rois	 Vendredi 08/01 Emincé de poulet sauce brune Pâtes Bio  Haricots verts  Emmental Fruit 
--	--	--	---