

Menu de la semaine

SEMAINE DU 31-08-2026 AU 06-09-2026

MIDI

BREUIL LE SEC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée

Melon

Concombre vinaigrette

Plat

 Nuggets végétal
Ketchup (dosette)
Pâtes

 Emincé de volaille sauce
napolitaine
Ratatouille de légumes
Semoule
 Galette de soja à la
provençale sauce tomate

  Sauté de boeuf
bourguignon
Riz
 Carotte vichy
 Croustillant au fromage

Hoki pané sauce duglée
 Pommes vapeurs
Julienne de légumes (carottes,
courgette, céleri)

Fromage

  Petit Brie Bio Le lillois

  Petit suisse fruit (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

Purée pomme abricot

 Fruit de saison

  Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Global G.A.P
 Saveur en Or
 Bio

 Végétarien
 Local

 VBF
 CE2

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	Pastèque		Tomates sauce basilic	Carottes râpées	
Plat	Filet de poulet pané sauce aux herbes Epinards hachés cuisinés Riz Beaufilet de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce bercy Poêlée de courgette Pommes fondantes Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Pavé au saumon haché sauce beurre blanc Pommes de terre rissolées

Fromage



Tomme grise

Dessert



Fruit de saison

Liégeois chocolat

Beignet à la pomme



Fruit de saison

LEGENDE



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 14-09-2026 AU 20-09-2026

MIDI

BREUIL LE SEC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Coleslaw	Concombre au curry			
Plat	 Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise  Ratatouille de légumes  Semoule  Omelette nature sauce milanaise	 Chili végétarien  Riz	 Emincé de porc* sauce brune  Potatoes  Waterzooï de poisson	 Beignets de calamar  Purée de pomme de terre  Haricot vert  Sauce tartare	 Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Carottes vichy (BIO)  Pâtes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème
Fromage	Emmental	 Camembert Bio Le lillois		Petit suisse aux fruits	
Dessert	Flan saveur vanille	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré	Cake citron	 Fruit de saison

LEGENDE

 Global G.A.P.
 Local
 AOP

 Végétarien
 CE2
 Contient du porc

 VBF
 Bio

 Saveur en Or
 MSC

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

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées	Emincé de chou rouge rémoulade	Taboulé
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Bouillgour	Rôti de porc* sauce aux oignons Brocolis Pommes de terre persillées Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce brune	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Cantal	Mimolette	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes Colin d'Alaska pané
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO) Compote de pomme	Fruit de saison (BIO) Chou à la crème vanille

LEGENDE

	Global G.A.P		Végétarien		Saveur en Or
	Local		CE2		MSC
	AOP		Contient du porc		

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 28-09-2026 AU 04-10-2026
MIDI
BREUIL LE SEC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Concombre vinaigrette	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade composée (salade, tomates, croustons)	
Plat	  Omelette nature sauce basquaise Poêlée de courgette Semoule	  Jambon blanc* Purée de pomme de terre Pavé au saumon haché sauce provençale	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz   Egréné végétal sauce chili	  Colin pané sauce citron Pâtes Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Carré de l'Est	Petit Brie Bio Le lillois		
Dessert	  Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Liégeois vanille	  Fruit de saison Cookie Pépité chocolat noir	

LEGENDE

	Global G.A.P		Végétarien		VBF		Saveur en Or
	Local		CE2		Bio		MSC
	AOP		Contient du porc		HVE		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

Menu de la semaine
SEMAINE DU 05-10-2026 AU 11-10-2026
MIDI
BREUIL LE SEC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée					
		Celeri rémoulade		Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette
Plat	Paupiette de volaille sauce poulet Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO) Bouchée de blé pané sauce crème	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Axoa de boeuf Blé Chili végétarien	Hoki pané Haricot vert Pommes fondantes Sauce hollandaise	Rôti de porc* sauce marengo Pâtes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine

Fromage	Camembert Bio Le lillois	Emmental			
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel

LEGENDE

Global G.A.P	Végétarien	VBF	Saveur en Or
Local	CE2	Bio	MSC
AOP	Contient du porc	HVE	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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	REGION AUVERGNE Potage légumes	REGION OUEST Escalope de poulet sauce normande Poêlée de champignons Pâtes Galette de quinoa à la provençale sauce crème	REGION SUD OUEST Salade iceberg aux croûtons	REGION NORD Carbonnade de boeuf Pommes de terre risolées Omelette	REGION SUD Courgettes crues rapées à la crème
Plat	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)		Saucisse* fumée et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Roulé végétal et son jus		Filet de poisson à la provençale Ratatouille de légumes Riz
Fromage		Pont l'Evêque		Maroilles	
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt aromatisé cerise (BIO)

LEGENDE

Global G.A.P



Local



AOP



Végétarien



CE2



Contient du porc



VBF



Bio



HVE



Savoir en Or



MSC



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

Menu de la semaine
SEMAINE DU 19-10-2026 AU 25-10-2026
MIDI
BREUIL LE SEC

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Carottes râpées

Plat

Aiguillette de poulet sauce paprika
Petits pois à l'étuvée carottes
✓ Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate

✓ Samoussa aux légumes et son jus
Riz aux petits légumes

Beaufilet de colin sauce crème
Purée de pomme de terre

Boulettes de mouton au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule
✓ Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout

✓ Egréné de boeuf à la bolognaise
Pâtes
✓ Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Fromage Edam

Chanteneige

Cantadou

Carré de l'Est

Dessert

 Fruit de saison

Yaourt nature sucré

Donut au chocolat

 Compote de pomme

 Fruit de saison

LEGENDE

 Global G.A.P
 Local
 AOP

✓ Végétarien
CE2
Contient du porc

✓ VBF
Bio
HVE

 Saveur en Or
MSC
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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 26-10-2026 AU 01-11-2026

MIDI

BREUIL LE SEC



DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Chou blanc vinaigrette

Plat Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés
Riz

 Carbonara* (lardons*)
Pâtes  Egréné végétal + sauce
tomate

Coeur de laitue et maïs
vinaigrette

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes  Nuggets végétal

REPAS HALLOWEEN



Pavé au veau haché sauce
orientale
Boulgour aux petits légumes
 Emincé de pois blé sauce
curry

 Parmentier végétarien

Fromage

Coulommiers

Gouda

Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

 Fruit de saison

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison

Cake orange



LÉGENDE



Global G.A.P
Local
AOP

 Végétarien
CE2
Contient du porc

 VBF
 Bio
 HVE

 Saveur en Or
MSC
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 menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc