

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes et Céleri rapés		Salade de pommes de terre au surimi	Potage potiron	Terrine de poisson sauce cocktail
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquille		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule  Falafel quinoa sauce aux olives	 Pavé de colin sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO)
Fromage	Petit suisse sucré		Carré de l'Est	Mimolette	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille (BIO)
Goûter	Galette Bretonne Flan saveur vanille Jus de pomme		Purée de pomme Biscuit fourré fraise Lait nature	Petit suisse aux fruits Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	Moelleux fourré cacao Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

SEMAINE DU 17-11-2025 AU 23-11-2025

MIDI
LENS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets Samoussa aux légumes sauce crème	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Pommes de terre rissolées Croustillant au fromage	Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade Coquille (BIO) Galette ratatouille	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	Camembert (BIO)	Vache picon	Carré frais	Petit suisse sucré	Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat + pain Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gâteau marbré cacao	Beurre + pain Fruit de saison Lait nature	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gâteau abricots



Local



MSC



Global G.A.P



Végétarien



CE2



Issue de Label Rouge



VBF



Bio



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

SEMAINE DU 24-11-2025 AU 30-11-2025

MIDI
LENS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour (BIO)	Endives vinaigrette	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa
Plat	Falafels (BIO) sauce orientale Duo de carotte et pomme de terre	Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé Gratin de pâtes façon mac en cheese	Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis Galette panée pois légumes sauce tomate	Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	Emincé de volaille sauce barbecue Potatoes Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare
Fromage	Emmental	Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam	Cantafrais
Dessert	Gaufre chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison	Compote de pomme
Goûter	Petit beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Yaourt nature sucré Jus d'orange Fromage à tartiner + pain	Purée pomme pêche Petit pain chocolat Lait aromatisé chocolat	Bâton de chocolat + pain Fruit de saison Lait nature	Moelleux fourré cacao Flan saveur vanille Jus de pomme

Local
 CE2
 Végétarien
 Bio
 VBF
 Global G.A.P
 MSC
 Issue de Label Rouge
 Recette du chef
 HVE

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

*Présence de porc

SEMAINE DU 01-12-2025 AU 07-12-2025

MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Potage légumes verts	Radis croque sel	Potage du jour (BIO)
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz Pavé fromager sauce tomate	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre Croq pané de blé fromage	Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette Omelette	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Vache picon	Emmental	Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Barre pâtissière	Crème dessert caramel	Compote de pomme	Fruit de saison
Goûter	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Spécialité Poire Palet Breton Yaourt aromatisé	Fruit de saison Brownies Yaourt à boire	Flan saveur vanille Jus d'orange Moelleux fraise	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Lait nature

Local	Végétarien	VBF	MSC
CE2	Bio	Global G.A.P	Issue de Label Rouge
Recette du chef	HVE	VPF	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

SEMAINE DU 08-12-2025 AU 14-12-2025

MIDI
LENS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Céleri rémoulade	Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce crème Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes Pâtes (BIO) Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa	Tarte aux fromages Salade iceberg	Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Frites	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Edam	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Cookie Pépité chocolat noir	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat
Goûter	Bâton de chocolat + pain Fruit de saison Lait nature	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille	Yaourt nature sucré Jus de pomme Mini cake pépité chocolat	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Ourson fourré chocolat

Local	Végétarien	VBF	MSC
CE2	Bio	Global G.A.P	Issue de Label Rouge
Recette du chef	HVE	VPF	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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage carotte	 Carottes râpées	 Taboulé	REPAS DE FÊTES Mousse de foie de canard sans porc + petits oignons Oeufs durs au surimi mayonnaise 	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg	 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal	Pépité de volaille sauce marron  Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citron	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Chanteneige	Mimolette	Tartare nature		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Fromage à tartiner + pain	Purée de pomme Madeleine Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Carré fourré abricots	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Yaourt nature sucré Pâte à tartiner + pain Jus d'orange

SEMAINE DU 22-12-2025 AU 28-12-2025
MIDI
LENS

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	Rillettes de saumon		Potage tomates basilic
Plat	 Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	 Tortellini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert  Gratin dauphinois  Falafel (pois chiche) sauce Tomate		 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Chili végétarien
Fromage	Tomme noire	 Pont l'Evêque	Carré de l'Est		Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Eclair vanille		 Fruit de saison
Goûter	 Spécialité Poire Moelleux fourré cacao Lait nature	Beurre + pain Fruit de saison Yaourt à boire	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Roulé framboise		Petit suisse aux fruits Jus d'orange Gâteau fraise

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

SEMAINE DU 29-12-2025 AU 04-01-2026

MIDI
LENS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Céleri râpé rémoulade au paprika	Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat		Fruit de saison
Goûter	Purée pomme pêche Lait nature Moelleux au citron	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire		Petit suisse aux fruits Madeleine Jus de pomme



Local Bio
 Végétarien
 VBF
 MSC
 CE2 HVE
 AB
 Global G.A.P
 Issue de Label Rouge
 Recette du chef
 VPF
 Contient du porc
 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