

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 01-05-2026

LUNDI 27/04/2026

Jambon blanc (*VPF)
Pommes de terre persillées (*CE2)
Petits pois (*CE2)
Tomme grise
Fruit de saison (*Bio)

JEUDI 30/04/2026 (Menu végétarien)

Égréné végétal
sauce tomate
Pâtes
Camembert (*Bio) Le lillois
Fruit de saison

MARDI 28/04/2026

Melon (*HVE)
Beaufilet de colin (*MSC) sauce crème
Épinards hachés cuisinés (*CE2)
Riz
Yaourt aromatisé

VENDREDI 01/05/2026 (Férié)

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 08-05-2026

LUNDI 04/05/2026

Taboulé
Émincé de volaille sauce colombo
Pommes vapeurs (*CE2)
Haricots verts (*HVE)
Fruit de saison (*Bio)

JEUDI 07/05/2026

Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
sauce tartare
Vache qui rit
Fruit de saison (*Bio)

MARDI 05/05/2026 (Menu végétarien)

Tomate vinaigrette
Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Courgettes crémees / Pâtes (*HVE)
Compote pomme vanille (*HVE)

VENDREDI 08/05/2026 (Férié)

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 15-05-2026

LUNDI 11/05/2026 (Menu végétarien)

Carottes râpées (*Bio)
à la vinaigrette
Omelette
Pommes vapeurs (*CE2)
Fruit de saison (*Bio)

JEUDI 14/05/2026 (Férié)

MARDI 12/05/2026

Melon (*HVE)
Carbonnade de bœuf (*VBF)
Frites
Flan
saveur caramel

VENDREDI 15/05/2026

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 22-05-2026

LUNDI 18/05/2026

Pastèque
Carbonara
lardons (*VPF)
Torsade (*Bio)
Crème dessert vanille

JEUDI 21/05/2026

Colin d'Alaska pané (*MSC)
Boulgour aux petits légumes
sauce duglérée
Petit Brie (*Bio) Le lillois
Fruit de saison (*Bio)

MARDI 19/05/2026

Sauté de poulet rôti sauce brune
Ratatouille de légumes
Semoule (*Bio)
Gouda
Fruit de saison

VENDREDI 22/05/2026 (Menu végétarien)

Céleri rémoulade
Galette de quinoa sauce tomate
Pomme vapeur (*Bio)
Petits pois (*CE2)
Cookie Pépite chocolat noir

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. Les menus sont établis en respectant les certifications ci-dessous.

HVE Haute Valeur Environnementale
CE2 Certification Environnementale
MSC Pêche durable

VBF Viande Bovine Française
AOP Appellation d'Origine Protégée
VPF Viande Porcine Française

Cantines de :

Bellancourt, Cambron, Caours - Neufmoulin, Drucat, Eaucourt-sur-Somme - Epagne - Epagnette, Mareuil-Caubert, Vauchelles-les-Quesnoy, Condé-Folie, Erondelle, Fontaine-sur-Somme, Hallencourt, Huppy, Longpré-les-Corps-Saints, Arrest, Cayeux-sur-Mer, Franleu, Lanchères, Mons-Boubert - Boismont - Saigneville, Pendé - Sallennelle, Saint-Blimont, Saint-Valery-sur-Somme, Vaudricourt

SEMAINE DU 25-05-2026 AU 29-05-2026

LUNDI 25/05/2026

JEUDI 28/05/2026

Salade aux coûtons
Pavé de hoki (*MSC) sauce crème
Riz (*Bio)
Carottes (*CE2)
Yaourt aromatisé framboise (*Bio)

MARDI 26/05/2026

Rôti de porc (*VPF)
sauce dijonnaise
Pommes vapeurs (*CE2), lingot blanc
Recette Madame Loïk
Fruit de saison (*Bio)

VENDREDI 29/05/2026 (Menu végétarien)

Tomate au persil
Tortillini
Epinards
Ricotta
Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. Les menus sont établis en respectant les certifications ci-dessous.

HVE Haute Valeur Environnementale
CE2 Certification Environnementale
MSC Pêche durable

VBF Viande Bovine Française
AOP Appellation d'Origine Protégée
VPF Viande Porcine Française

Cantines de :

Bellancourt, Cambron, Caours - Neufmoulin, Drucat, Eaucourt-sur-Somme - Epagne - Epagnette, Mareuil-Caubert, Vauchelles-les-Quesnoy, Condé-Folie, Erondelle, Fontaine-sur-Somme, Hallencourt, Huppy, Longpré-les-Corps-Saints, Arrest, Cayeux-sur-Mer, Franleu, Lanchères, Mons-Boubert - Boismont - Saigneville, Pendé - Sallenelle, Saint-Blimont, Saint-Valery-sur-Somme, Vaudricourt