

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

SEMAINE DU 31-08-2026 AU 04-09-2026

JEUDI 03/09/2026

Concombres vinaigrette
Sauté de bœuf (*VBF) bourguignon
Riz et carottes vichy (*CE2)
Fruit de saison

MARDI 01/09/2026 (Menu végétarien)

Nuggets végétal
Pâtes, ketchup
Petit Brie (*Bio) Le Lillois
Fruit de saison

VENDREDI 04/09/2026

Hoki pané sauce duglérée
Pommes vapeurs (*CE2)
Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri)
Petit suisse fruit (*Bio) - Gaufre liégeoise

SEMAINE DU 07-09-2026 AU 11-09-2026

LUNDI 07/09/2026

Pastèque
Filet de poulet pané sauce aux herbes
Épinards hachés cuisinés (*CE2) et riz
Yaourt aromatisé abricot (*Bio)

JEUDI 10/09/2026 (Menu végétarien)

Carottes râpées (*CE2)
Gratin de pâtes fromager
aux dés de tomates
Beignet à la pomme

MARDI 08/09/2026

Boulettes de bœuf (*VBF) sauce bery
Poêlée de courgettes et pommes fondantes
Chaurice (*AOP)
Fruit de saison

VENDREDI 11/09/2026

Pavé au saumon haché sauce beurre blanc
Frites
Tomme grise
Fruit de saison

SEMAINE DU 14-09-2026 AU 18-09-2026

LUNDI 14/09/2026

Coleslaw (*CE2)
Sauté de bœuf (*VBF) à la milanaise (*Bio)
Ratatouille de légumes et semoule
Flan saveur vanille

JEUDI 17/09/2026

Beignets de calamar sauce tartare
Purée de pommes de terre
Haricots verts (*CE2)
Camembert (*Bio) Le Lillois
Cake citron

MARDI 15/09/2026 (Menu végétarien)

Chili végétarien
Riz
Emmental
Fruit de saison (*Bio)

VENDREDI 18/09/2026

Émincé de volaille façon kebab sauce blanche
Carottes vichy (*Bio)
Pâtes
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

SEMAINE DU 21-09-2026 AU 25-09-2026

LUNDI 21/09/2026

Ragoût de poisson au lait de coco
Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri)
Boulgour
Cantal (*AOP)
Fruit de saison

JEUDI 24/09/2026 (Menu végétarien)

Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Pâtes (*HVE)
Mimolette
Fruit de saison (*Bio)

MARDI 22/09/2026

Carottes râpées (*CE2)
Rôti de porc (*VPF) sauce aux oignons
Brocolis (*CE2)
Pommes de terre persillées (*CE2)
Yaourt aromatisé framboise (*Bio)

VENDREDI 25/09/2026

Taboulé
Cordon bleu (volaille)
Petits pois à l'étuvée carottes
Chou à la crème vanille

SEMAINE DU 28-09-2026 AU 02-10-2026

LUNDI 28/09/2026 (Menu végétarien)

Concombres vinaigrette
Omelette nature sauce basquaise
Poêlée de courgettes et semoule
Yaourt aromatisé myrtille (*Bio)

JEUDI 01/10/2026

Égréné de bœuf (*VBF) (*Bio) sauce chili
Riz
Petit Brie (*Bio) Le Lillois
Fruit de saison

MARDI 29/09/2026

Jambon blanc (*VPF)
Purée de pommes de terre
Carré de l'Est
Fruit de saison (*Bio)

VENDREDI 02/10/2026

Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Colin pané (*MSC) sauce citron
Pâtes et fondue de poireaux à la crème
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 - Saigeville, Pendé - Sallenelle, Saint-Blimont, Saint-Valéry-sur-Somme, Vaudricourt