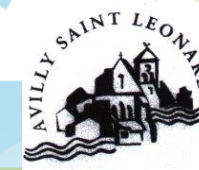


Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Plat

Jambon blanc*

Pommes de terre persillées

Petits pois

Galette panée pois

légumes sauce curry

Beaufilet de colin sauce

crème

Epinards hachés cuisinés

Riz

Egréné végétal + sauce

tomate

Pâtes

Fromage Tomme grise

Camembert Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

LÉGENDE



CE2



Saveur en Or



MSC



Global G.A.P



VPF



Bio



Contient du porc



Végétarien



Local

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  Taboulé

Tomate vinaigrette


Plat Emincé de volaille sauce colombo
 Pommes vapeurs
 Haricots verts
 Samoussa aux légumes et son jus


 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
 Courgettes crémees
  Pâtes


Beignets de calamar
 Sauce tartare
 Purée de pomme de terre

Fromage

Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

-  CE2
-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  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






LUNDI

MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
 vinaigrette

 Melon

Plat  Omelette
 Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
 Pâtes
 Fricassé de colin sauce
 herbes

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

LÉGENDE

-  CE2
-  Global G.A.P
-  Contient du porc
-  Saveur en Or
-  VPF
-  Végétarien
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  Recette du chef
-  HVE
-  VBF

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			Céleri rémoulade
Plat	Carbonara* (lardons*) Torsade (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Boulettes végétales tomate mozzarella sauce provençale		Colin d'Alaska pané Sauce duglérée Boulgour aux petits légumes Galette de quinoa sauce tomate Pomme vapeur (BIO) Petits pois
Fromage		Gouda		Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison		Fruit de saison (BIO) Cookie Pépité chocolat noir

LÉGENDE

- CE2
- Global G.A.P
- Contient du porc
- Saveur en Or
- V.P.F.
- Végétarien
- MSC
- Bio
- Local
- Recette du chef
- HVE
- VBF
- 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

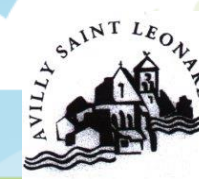


Menu de la semaine

SEMAINE DU 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1969
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI

Entrée

Salade aux croûtons


Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc
 Waterzooï de poisson

 Pavé de hoki sauce crème

 Tortellini Epinards Ricotta


 Riz (BIO)



 Carottes

Fromage

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

Fruit de saison

LÉGENDE



CE2



Végétarien



HVE



Global G.A.P



MSC



VBF



Contient du porc



Bio



AOP



Saveur en Or



Local



VPF



Recette du chef

*Présence de porc

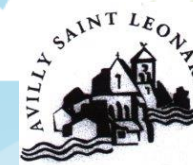
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

SEMAINE DU 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI




VENDREDI

Entrée



 Taboulé

Plat

 Emincé de volaille (BIO)
sauce poulette
Fondue de poireaux à la
crème
Riz
 Pavé de colin sauce aux
herbes

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

Tarte saumon ciboulette
Salade iceberg


 Boulettes végétales tomate
mozzarella sauce basquaise
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
 Semoule (BIO)

Fromage   Petit Brie Bio Le lillois

 Saint Nectaire

Cantafras

Dessert Yaourt aux fruits

 Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

 Cake

LÉGENDE



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		Melon		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate	Raviolis aux légumes	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes
Fromage	Camembert Bio Le lillois		Fraidou	Petit Brie Bio Le lillois
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

LÉGENDE

CE2	Global G.A.P	Contient du porc	Saveur en Or	VPF
Végétarien	MSC	Bio	Local	Recette du chef
HVE	VBF	AOP	Pâtisserie du chef	*Présence de porc

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

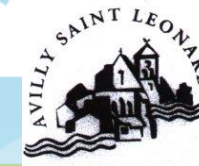


Menu de la semaine

SEMAINE DU 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Céleri rémoulade

Tomate vinaigrette

Plat Axoa de bœuf
 Torsade (BIO)
 Egréné végétal + sauce
tomate

Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Pommes vapeurs
 Haricots verts

Tarte aux fromages
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce
crème
 Pommes de terre rissolées
 Omelette

Fromage

Petit moulé ail et fines herbes

Petit suisse fruit (BIO)

Dessert Yaourt aromatisé myrtille Fruit de saison (BIO)
(BIO)

Fruit de saison

Flan saveur vanille

LÉGENDE



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

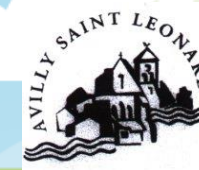
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Melon

Plat

Emincé de poulet sauce basquaise
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)
 Galette de quinoa au soja sauce basquaise

Rôti de porc* sauce aux oignons
 Pommes vapeurs
Chou fleur au beurre
 Fricassée de poisson sauce brestoise

Nuggets végétal
Sauce tomate
Pâtes

Paëlla aux Poissons

Fromage Pont l'Evêque

Petit Brie Bio Le lillois

Dessert Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

Donut au chocolat

Fruit de saison

LÉGENDE

CE2
 Végétarien
 HVE

Global G.A.P
 MSC
 VBF

Contient du porc
 Bio
 AOP

Savoir en Or
 Local
 Pâtisserie du chef

VPF
 Recette du chef

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

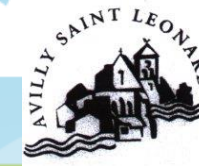
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Concombre (BIO) sauce ciboulette

REPAS FROID
 Carottes râpées

Plat

Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés Samoussa aux légumes et son jus
--	---

Pavé au saumon haché sauce crème
 Riz (BIO) pilaf

Oeufs durs mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Fromage Coulommiers

Tartare ail et fines herbes

Dessert Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé cerise (BIO)

Fruit de saison

Brownies

LÉGENDE



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

*Présence de porc