

Menu de la semaine

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

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée

 Melon

Plat

  Jambon blanc*

 Pommes de terre persillées

 Petits pois

 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

 Global G.A.P

 VPF

 Végétarien

 Contient du porc

 CE2

 Bio

 Saveur en Or

 MSC

 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI



MERCREDI




JEUDI

VENDREDI

Entrée  Taboulé

Tomate vinaigrette


Plat Emincé de volaille sauce
colombo
 Pommes vapeurs
 Haricots verts


 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Courgettes crémees
  Pâtes


Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare

Fromage












Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI

VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Melon

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs




   Carbonnade de boeuf
Pâtes




Fromage




Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

LÉGENDE

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 MSC
 Recette du chef

 Saveur en Or
 Végétarien
 HVE

 V.P.F.
 Bio
 V.B.F.

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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI



MERCREDI


JEUDI


VENDREDI




Entrée  Pastèque

 Céleri rémoulade

Plat  Carbonara* (lardons*)
 Torsade (BIO)

Sauté de poulet rôti sauce
brune
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Colin d'Alaska pané
Boullgour aux petits légumes
Sauce duglérée

 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

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 MSC
 Recette du chef

 Saveur en Or
 Végétarien
 HVE

 VPF
 Bio
 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

Menu de la semaine

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

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI





VENDREDI

Entrée

Salade aux croûtons

Tomate au persil

Plat


   Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc



 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

 Global G.A.P.
 CE2
 Local

 Contient du porc
 MSC
 Recette du chef

 Saveur en Or
 Végétarien
 HVE

 VPF
 Bio
 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

Menu de la semaine

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

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

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

 Egréné de boeuf à la
bolognaise
Pâtes

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

Cantafrais

Dessert Yaourt aux fruits

 Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

 Cake

LÉGENDE



Global G.A.P.



MSC



HVE



Contient du porc



Végétarien



VBF



Saveur en Or



Bio



A.O.P.



V.P.F.



Local



Pâtisserie du chef



CE2



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.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Melon		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre Brocolis	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes	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

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri rémoulade			Tomate vinaigrette
Plat	Axoa de boeuf Torsade (BIO)	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricots verts		Tarte aux fromages Salade iceberg Pavé au veau haché sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage		Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse fruit (BIO)	
Dessert	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée





 Carottes râpées


MENU PLAISIR DE FIN D'ANNEE

 Melon

Plat

Emincé de poulet sauce basquaise
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)


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

 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

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



Menu de la semaine

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

MIDI

MAISNIL LES RUITZ

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


Cordon bleu (volaille)
 Pommes vapeurs
 Epinards hachés cuisinés



 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

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