Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Chou blanc mayonnaise		Salade aux croûtons	
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO)	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda				Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré	Fruit de saison

LÉGENDE

- Local
- Végétarien
- VBF
- Bio
- HVE
- Global G.A.P

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 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Velouté tomates		Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Brocolis	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes	Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes
Fromage	Camembert Bio Le lillois			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Coleslaw		Emincé de chou rouge rémoulade	
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon*	Axoa de boeuf Semoule	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois		Cantafrais		Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée pomme cassis	Cake	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- AOP
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Céleri rémoulade		Potage potiron	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Vache picon		Buchette lait de mélange		
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- AOP
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs		Chou rouge au cumin vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes	Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage		Camembert Bio Le lillois			
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Purée pomme pêche	Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- AOP
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)	Salade mais vinaigrette	cake aux poissons sauce ciboulette	
Plat	Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Riz Poêlée de Potiron	Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)				Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO)	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois chocolat

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- AOP
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 21-12-2026 AU 27-12-2026
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Salade iceberg aux croûtons			
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortillini Epinards Ricotta sauce crème	Chili con carné Riz	Aiguillette de volaille sauce forestière Salade iceberg Pommes de terre sautées	
Fromage			Chanteneige	Carré de l'Est	
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Donut au sucre	

LÉGENDE

- Local
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Global G.A.P
- MSC
- Végétarien
- CE2
- AOP
- HVE
- 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 28-12-2026 AU 03-01-2027
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Potage tomates	Trio de carotte, céleri et maïs	Salade bulgare	
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg	Filet de poisson moulé sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Sauté de poulet rôti sauce brune Purée de potiron et pommes de terre	
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes				
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Compote de pomme	Cake aux pépites de chocolat	

LÉGENDE

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

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 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
MAISNIL LES RUITZ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon	Saint Paulin		
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes	Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

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