

# Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-03-2026 AU 08-03-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	Velouté de potiron	  Carotte (locale) et céleri (BIO) râpés vinaigrette	Pizza au fromage	 Chou blanc mayonnaise	 Taboulé
Plat	 Galette de quinoa sauce tomate  Pâtes	  Carbonnade de boeuf Pommes de terre sautées	Sauté de poulet rôti sauce brune Brocolis au beurre Semoule	  Jambon blanc*  Pomme vapeur (BIO)  Carottes	 Colin d'Alaska pané Sauce crème Riz Pilaf avec oignons Fondue de poireaux à la crème
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois	Edam	Tomme grise	Vache picon	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Crêpe sucrée	Yaourt nature sucré	Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Carré fourré pommes	Palet Breton Fruit de saison Yaourt à boire	Sablé de retz Fruit de saison Lait nature	Pâte à tartiner Pain Jus d'ananas	Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat Mini cake pépite chocolat

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien
 HVE	 VBF	 Saveur en Or	 Contient du porc
 VPF	 CE2	 MSC	 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 09-03-2026 AU 15-03-2026

MIDI

MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Chou-fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage	Potage légumes
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes Semoule	 Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de champignons Coquille	 Boulettes de boeuf sauce bercy Poêlée de Potiron et Pommes de terre	 Mafé de légumes Riz	Knack volaille et son jus Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Tartare ail et fines herbes	  Camembert Bio Le lillois	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	  Yaourt aromatisé Cerise Bio local	Spécialité pomme banane	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain Yaourt à boire	Petit beurre Spécialité pomme banane Lait aromatisé chocolat	Madeleine Flan saveur vanille Jus de pomme	Petit suisse sucré Jus d'orange Carré fourré fraise	Confiture Pain Lait nature

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 Contient du porc	 VPF	 CE2
 MSC	 Global G.A.P	 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 16-03-2026 AU 22-03-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Emincé de chou rouge  
rémoulade


 Betterave vinaigrette

Cocarde tricolore (salade,  
tomate, concombre)

Tarte aux poireaux



Potage carotte

Plat  Rôti de porc\* sauce  
provençale  
Brunoise de légumes  
Boulgour

  Lasagne de boeuf (BIO)

Nuggets de poulet plein filet  
Riz aux petits légumes  
Ketchup (dosette)

Pavé au saumon haché  
sauce beurre blanc  
Purée de pomme de terre

  Tartiflette végétarienne  
(pomme de terre, fromage à  
tartiflette, oignons)  
Salade iceberg

Fromage Recette Madame Loïk

Emmental


Mimolette

 Cantal


Petit suisse sucré

Dessert Cookie Pépite chocolat noir

 Fruit de saison


 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

Liégeois chocolat

 Fruit de saison (BIO)

Goûter Yaourt nature sucré  
Galette St Michel  
Fruit de saison


Petit suisse aux fruits  
Moelleux abricot  
Jus de pomme

Moelleux fourré cacao  
Lait aromatisé chocolat  
 Spécialité pomme mirabelle

Fruit de saison  
Lait nature  
Gaufre flash

Jus d'orange  
Fromage à tartiner  
Pain

## LÉGENDE

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

 HVE  
 CE2

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 23-03-2026 AU 29-03-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées	Potage poireaux	 Haricot vert vinaigrette	 Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Pâtes	 Saucisse* fumée sauce oignons Flageolets verts fins aux carottes	Rôti de dinde sauce poulette Pommes Vapeur	Paëlla aux Poissons
Fromage	Gouda	 Camembert Bio Le lillois	Buchette lait de mélange	Chanteneige	Yaourt aromatisé
Dessert	 Yaourt aromatisé myrtille Bio local	 Fruit de saison	Gaufre de Bruxelles	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Beurre Pain Jus d'orange	Petit beurre Purée pomme cassis Yaourt à boire	Biscuit des Flandres Petit suisse sucré Fruit de saison	Fruit de saison Lait nature Moelleux au citron	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 Contient du porc	 VPF	 CE2
 MSC	 Global G.A.P	 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 30-03-2026 AU 05-04-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Betterave vinaigrette






Terrine de saumon sauce  
cocktail

Tomate vinaigrette




  Coleslaw



Tarte aux fromages

Plat  Boulette panée de blé  
façon thaï sauce tomate  
Ratatouille de légumes  
Semoule

  Rôti de porc\* sauce  
marengo  
 Carottes  
  Pâtes

Emincé de volaille sauce  
normande  
Purée de pomme de terre

   Sauté de boeuf  
bourguignon  
Pommes de terre sautées

 Pavé de hoki sauce  
hollandaise  
 Riz (BIO) pilaf


Fromage Petit suisse sucré

Vache picon


Emmental

  Petit Brie Bio Le lillois

Edam

Dessert  Fruit de saison (BIO)

  Yaourt aromatisé Abricot  Fruit de saison  
Bio local

 Cake au yaourt

Compote pomme passion

Goûter Yaourt nature sucré  
Brownies  
Jus d'orange

Bâton de chocolat  
Pain  
Jus d'ananas

Flan saveur vanille  
Roulé framboise  
Compote Pomme Gourde

Galette Bretonne  
Fruit de saison  
Lait aromatisé chocolat

Pâte à tartiner  
Pain  
Jus de pomme

## LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef		Végétarien		HVE
	VBF		Saveur en Or		Contient du porc		VPF		CE2
	MSC		Global G.A.P		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 06-04-2026 AU 12-04-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Taboulé

 Céleri rémoulade




 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette


**REPAS DU PRINTEMPS**  
 Pâté\* de campagne

Plat

 Omelette  
Sauce napolitaine  
Macaronis  
Brocolis au beurre

Pavé au veau haché sauce  
forestière  
Poêlée de champignons  
Blé

 Colin d'Alaska pané  
Sauce crème  
 Epinards hachés cuisinés  
 Riz (BIO) pilaf

Paupiette de volaille jus aux 4  
épices  
Pommes rissolées  
 Petits pois à l'ail

Fromage


 Cantal

Chantailou

Recette Madame Loïk

  Camembert Bio Le lillois

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

Crème dessert vanille

Donut au chocolat

Goûter

Petit suisse aux fruits  
Jus de pomme  
Mini cake pépite chocolat

Confiture  
Pain  
Lait aromatisé chocolat

Beurre  
Pain  
Jus d'orange

Sablé de retz  
Fruit de saison  
Lait nature

## 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 13-04-2026 AU 19-04-2026

MIDI

MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Oeufs durs mayonnaise	  Coleslaw	Crêpe au fromage	 Concombre sauce aux fines herbes	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes	  Rôti de porc* sauce à l'oignon  Carotte vichy Potatoes	Emincé de volaille sauce colombo  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Beignets de calamar Sauce tomate Riz
Fromage	Fripons	Carré de l'Est	Tartare ail et fines herbes	Coulommiers	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Purée pomme pêche	Beignet à la pomme	 Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison Lait nature Moelleux fraise	Jus d'orange Carré fourré abricots Flan saveur chocolat	Bâton de chocolat Pain Lait aromatisé chocolat	Petit beurre Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus de pomme Madelon

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef	 Végétarien	 HVE
 VBF	 Saveur en Or	 Contient du porc	 VPF	 CE2
 MSC	 Global G.A.P	 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 20-04-2026 AU 26-04-2026

MIDI  
MOGNEVILLE

DUPONT  
DEPUIS  
1963  
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail	Roulade de surimi mayonnaise	 Carottes râpées	Salade aux croûtons	Macédoine mayonnaise
Plat	 Carbonara* (lardons*) Pâtes	Tajine de poulet aux légumes Légumes couscous Semoule	 Colin d'Alaska pané Sauce nantua Brocolis au beurre Riz	 Tarte aux fromages	Emincé de porc* sauce brune  Purée crécy (pommes de terre, carottes)
Fromage	Brie	Saint Paulin	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Vache picon
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit de saison	 Cake
Goûter	Fruit de saison Lait nature Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Roulé framboise	Petit suisse sucré Jus de pomme Gâteau marbré cacao	Palet Breton Yaourt aromatisé Jus d'orange

## LÉGENDE

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