

Menu de la semaine

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

MIDI

MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée  Betterave vinaigrette

 Melon


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)


Pizza au fromage


Plat   Jambon blanc*

 Beaufilet de colin sauce crème

Nuggets de poulet
Ketchup (dosette)
Potatoes

 Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes

 Pommes de terre persillées


 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Tomme grise

Recette Madame Loïk

Emmental

  Camembert Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

 Fruit de saison




Goûter Petit beurre
Flan saveur vanille
Jus d'orange

Pâte à tartiner
Pain
Jus de pomme




Fruit de saison
Lait nature
Gâteau marbré cacao

Sablé de retz
Petit suisse sucré
Jus d'ananas

LÉGENDE

 CE2
 Saveur en Or
 Végétarien

 Global G.A.P
 VPF
 Bio

 Contient du porc
 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

MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI



VENDREDI




Entrée  Taboulé


Tomate vinaigrette

 Céleri rémoulade

 Concombre (BIO) sauce
crème

Plat Emincé de volaille sauce
colombo
 Pommes vapeurs
 Haricots verts

 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Courgettes crémees
  Pâtes

 Saucisse* fumée et son jus
Flageolets verts fins aux
carottes


Beignets de calamar
Purée de pomme de terre
Sauce tartare


Fromage Petit suisse aux fruits


Gouda


Coulommiers

Vache qui rit

Dessert  Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)


Goûter Bâton de chocolat
Pain
Lait nature




Petit suisse sucré
Jus de pomme
Carré fourré abricots




Galette Bretonne
Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat



Confiture
Pain
Yaourt à boire

LÉGENDE

 CE2
 VPF
 Local

 Global G.A.P.
 MSC
 Recette du chef

 Contient du porc
 Végétarien
 HVE

 Saveur en Or
 Bio

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

MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Melon

Crêpe au fromage


Plat  Omelette
Sauce tomate
 Pommes vapeurs

   Carbonnade de boeuf
Pâtes

Pavé au veau haché sauce
curry
Riz aux petits légumes

Fromage Petit suisse sucré

Petit moulé ail et fines herbes Buchette lait de mélange

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Flan saveur caramel

 Fruit de saison

Goûter Yaourt aromatisé
Madeleine
Jus d'orange




Galette St Michel
Purée pomme cassis
Lait nature




Jus de pomme
Fromage à tartiner
Pain

LÉGENDE

 CE2
 VPF
 Local

 Global G.A.P
 MSC
 Recette du chef

 Contient du porc
 Végétarien
 HVE

 Saveur en Or
 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 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce crème	Tarte aux fromages	 Céleri rémoulade
Plat	 Carbonara* (lardons*)  Torsade (BIO)	Sauté de poulet rôti sauce brune Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce provençale Riz  Brocolis	 Colin d'Alaska pané Boulgour aux petits légumes Sauce duglérée	 Galette de quinoa sauce tomate  Pomme vapeur (BIO)  Petits pois
Fromage	 Cantal	Gouda	Fripons	 Petit Brie Bio Le lillois	Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Spécialité pomme banane	 Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir
Goûter	Biscuit fourré fraise Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner Pain Lait nature	Palet Breton Petit suisse sucré Jus de pomme	Jus d'orange Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire

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 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée





 Betterave vinaigrette

Terrine de saumon sauce
cocktail




Salade aux croûtons

Tomate au persil

Plat

   Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Pommes vapeurs
Lingot blanc

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
Légumes couscous
Semoule

 Pavé de hoki sauce crème
 Riz (BIO)
 Carottes

 Tortellini Epinars Ricotta

Fromage


Recette Madame Loïk

Emmental



Vache picon

Petit suisse aux fruits

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Brownies

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)

Fruit de saison

Goûter

Petit suisse sucré
Jus d'ananas
Gaufre flash

Sablé de retz
Fruit de saison
Yaourt à boire




Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat
Madelon



Bâton de chocolat
Pain
Lait nature

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 HVE

 Global G.A.P
 Végétarien
 VBF

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Saveur en Or
 Local

 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 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de concombres, maïs et tomates	 Carottes râpées	Salade mimosa	 Taboulé	Macédoine mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Fondue de poireaux à la crème Riz	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes	 Sauté de porc* sauce milanaise Ratatouille de légumes Pommes rissolées	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	Buchette lait de mélange	Petit suisse sucré	Cantafras
Dessert	Yaourt aux fruits	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	 Cake
Goûter	Confiture Pain Jus d'orange	Petit suisse aux fruits Biscuit des Flandres Jus d'ananas	 Spécialité Poire Lait nature Roulé framboise	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Galette Bretonne Fruit de saison Yaourt à boire

LÉGENDE

 CE2	 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 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 08-06-2026 AU 14-06-2026

MIDI

MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION






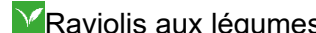




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée			Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)		
Plat	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Purée de pomme de terre 	 Sauce tomate Pâtes	Merguez Courgettes crémees Blé		 Riz aux petits légumes
Fromage			Petit suisse aux fruits	Fraidou	
Dessert		Crème dessert vanille	Beignet à la pomme		Liégeois chocolat
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'ananas Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Sablé de retz Fruit de saison Yaourt à boire	Beurre Pain Jus d'orange	Fruit de saison Lait nature Gâteau marbré cacao

LÉGENDE

 CE2	 Global G.A.P	 Contient du porc	 Saveur en Or	 VPF
 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 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri rémoulade




 Taboulé


 Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette


Oeufs durs mayonnaise


Tomate vinaigrette

Plat  Axoa de boeuf
 Torsade (BIO)

 Pavé de hoki sauce
hollandaise
 Pommes vapeurs
 Haricots verts

 Emincé de porc* sauce
oignons
Riz
Poêlée de champignons
persillés

 Tarte aux fromages
Salade iceberg



Pavé au veau haché sauce
crème
 Pommes de terre rissolées


Fromage Edam

Petit moulé ail et fines herbes Mimolette

 Petit suisse fruit (BIO)

 Chaource

Dessert   Yaourt aromatisé myrtille
(BIO)

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme pêche

Fruit de saison

Flan saveur vanille

Goûter Fruit de saison
Lait nature
Moelleux fraise

Bâton de chocolat
Pain
Yaourt à boire

Yaourt nature sucré
Galette St Michel
Jus d'orange




Jus de pomme
Fromage à tartiner
Pain




Purée pomme cassis
Lait aromatisé chocolat
Mini cake pépite chocolat

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 HVE

 Global G.A.P
 Végétarien
 VBF

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Saveur 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 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Concombre vinaigrette


 Carottes râpées





 Salade bulgare


**MENU PLAISIR DE FIN
D'ANNEE**


Pizza au fromage

 Melon

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

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

 Hachis parmentier

 Nuggets végétal
Sauce tomate
Pâtes

Paëlla aux Poissons


Fromage  Pont l'Evêque

Chantailou


Edam

Petit suisse sucré

  Petit Brie Bio Le lillois

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Donut au chocolat

 Fruit de saison

Goûter Petit suisse aux fruits
Brownies
Jus de pomme

Confiture
Pain
Jus d'orange

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat
Moelleux fraise




Petit beurre
Fruit de saison
Yaourt à boire




Pâte à tartiner
Pain
Jus d'ananas

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 HVE

 Global G.A.P
 Végétarien
 VBF

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Saveur en Or
 Local
 Pâtisserie du chef

 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 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI
MOGNEVILLE

DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil	Macédoine mayonnaise	 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	 Carbonara* (lardons*) Pâtes	 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	Saint Paulin	Mimolette	Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé cerise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Brownies
Goûter	Bâton de chocolat Pain Lait nature	Purée pomme pêche Madeleine Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Carré fourré abricots Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus d'orange Gâteau marbré cacao	Palet Breton Yaourt aromatisé Jus de pomme

LÉGENDE

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