Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Terrine de poisson sauce cocktail Pâté* de campagne	Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette Chou blanc rémoulade (BIO)		Coleslaw Salade aux croûtons	Haricot vert vinaigrette Potage carotte
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz nature Galette de quinoa à la provençale sauce crème	Egréné végétal (BIO) + sauce tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes natures (BIO)		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule Samoussa aux légumes et son jus	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda	Petit suisse (BIO) + sucre		Vache qui rit	Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Cake citron	Fruit de saison
Pain	Pain Complet	Pain Boulot		Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

- Contient du porc
- CE2
- Global G.A.P
- Bio
- Végétarien
- Local
- 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 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri (BIO) rémoulade Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Emincé de champignons frais sauce crème Velouté tomates	Taboulé Salade de lentilles	Endives vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Rôti de Porc* (BIO) sauce dijonnaise Pomme vapeur (BIO) Brocolis (BIO) Carré fromage fondu	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes Salade iceberg
Fromage	Camembert	Emmental (BIO)	Petit suisse aux fruits	Mimolette	Buchette de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Cake Framboise	Fruit de saison	Flan saveur caramel Flan saveur vanille
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

- Contient du porc
- CE2
- Global G.A.P
- Bio
- Végétarien
- MSC
- Local
- 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 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette Coleslaw	Crêpe au champignon Crêpe au fromage	Salade mais vinaigrette Emincé de chou rouge rémoulade	Potage du jour (BIO)
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Carottes vichy Pommes vapeurs	Gratin de pâtes au jambon* Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Axoa de boeuf Semoule Chili végétarien	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Emincé de volaille (BIO) sauce aux herbes Riz aux petits légumes (BIO) Waterzooï de poisson
Fromage	Brie	Petit suisse sucré	Tomme noire	Saint Paulin	Gouda (BIO)
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée pomme fraise Purée pomme cassis	Cake	Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

- Contient du porc
- CE2
- Global G.A.P
- Bio
- Végétarien
- MSC
- Local
- 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 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Chou blanc sauce curry et raisins secs Céleri rémoulade	Salade de pâtes aux petits légumes Taboulé	Macédoine mayonnaise Potage potiron	Céleri (BIO) rémoulade Carottes râpées (BIO) persillées
Plat	Sauté de boeuf à la basquaise Ratatouille de légumes Riz Omelette	Tranche de colin sauce hollandaise Pommes vapeurs Haricot vert	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes Nuggets végétal	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes (BIO)
Fromage	Emmental	Recette Madame Loïk	Buchette lait de mélange	Petit suisse aux fruits	Emmental (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé framboise (BIO)
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

- Contient du porc
- CE2
- Global G.A.P
- Bio
- Végétarien
- MSC
- Local
- 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 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives (BIO) aux pommes Trio de carotte, céleri et maïs (BIO) Trio de carotte, céleri et maïs	Emincé de champignons frais sauce crème au curry Potage poireaux	Coleslaw Chou rouge au cumin vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail Oeufs durs mayonnaise	Potage légumes verts Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis Galette panée pois légumes sauce forestière	Braisé de porc* sauce marengo Pâtes Ragoût de poisson	Pavé au veau haché sauce brune Blé aux petits légumes Emincé de pois blé sauce curry	Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage	Vache qui rit (BIO)	Camembert	Tartare ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Chaource
Dessert	Crème dessert chocolat (BIO) Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Purée pomme abricot Purée pomme pêche	Fruit de saison	Cake citron
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

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

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
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage du jour (BIO)	Macédoine mayonnaise Carottes et Céleri rapés	Salade mimosa Salade mais vinaigrette	cake aux poissons sauce ciboulette	Potage carotte Betterave vinaigrette
Plat	Parmentier végétarien (BIO)	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Riz Poêlée de Potiron Nuggets végétal	Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes Filet de poisson sauce à l'oseille	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)	Tomme blanche	Mimolette		Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois vanille Liégeois chocolat
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

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

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
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc sauce curry et raisins secs Coleslaw	Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive) Potage légumes	Macédoine (BIO) mayonnaise Potage du jour (BIO)	Rillettes de saumon Pâté* de campagne	
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortillini Epinards Ricotta sauce crème Salade iceberg	Chili con carné (BIO) Riz (BIO) Chili con carné Chili végétarien	Aiguillette de volaille sauce forestière Salade iceberg Pommes de terre sautées Boulette panée de blé façon thaï sauce napolitaine	
Fromage	Tomme noire	Gouda	Chanteneige (BIO)	Carré de l'Est	
Dessert	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Cake Framboise	
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	

LÉGENDE

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

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
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette	Brocolis sauce crème ciboulette Potage tomates	Potage légumes verts Trio de carotte, céleri et maïs	Pâté* en croûte et cornichon Maquereau à la tomate	
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Filet de poisson moulé sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Sauté de poulet rôti sauce brune Purée de potiron et pommes de terre Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Mimolette	
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Spécialité pomme coing Compote de pomme	Cake aux pépites de chocolat	
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	

LÉGENDE

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

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
PRIMAIRE
MARCQ EN BAROEUL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade Chou blanc rémoulade (BIO)	Chou-fleur sauce cocktail Velouté de potiron	Maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille BIO sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz (BIO) nature Galette de soja sauce poivrade	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes	Boulettes de mouton au ras el hanout Légumes couscous Semoule Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Omelette
Fromage	Gouda (BIO)	Vache picon	Saint Paulin	Buchette lait de mélange	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Galettes frangipane Galette aux pommes	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

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

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