



Menus de la restauration scolaire

MAI 2025



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 05/05/2025	 06/05/2025	 07/05/2025	 08/05/2025	 09/05/2025 Mois de l'Europe Italie
Raviolis de légumes ^{BIO} Emmental ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Salade & dés de fromage ^{AOP} Brandade de poisson Crème chocolat ^{BIO}	Sauté de veau ^{BIO} printanier Blé ^{BIO} & légumes printaniers ^{BIO} Brie ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	FERIE	Pennes ^{BIO} au pesto rouge & parmesan Chèvre ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}
 12/05/2025	 13/05/2025	 14/05/2025	 15/05/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école LAVOISIER	 16/05/2025 Mois de l'Europe Allemagne
Betteraves ^{BIO} vinaigrette Omelette ^{BIO} Pommes de terre à l'huile parfumée ^{BIO} & haricots verts ^{BIO} à l'échalote Yaourt brassé à la framboise ^{BIO}	Sauté de porc ^{BIO} tomate basilic Sans porc : filet de poisson tomate basilic Duo de courgettes ^{BIO} & blé ^{BIO} Camembert ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Radis ^{HVE} & maïs ^{BIO} Pilon de poulet ^{BIO} Petits pois carottes ^{BIO} Fromage blanc à la vanille ^{BIO}	Chili végétarien ^{BIO} Riz ^{BIO} Emmental ^{BIO} Fraises ^{HVE} au sucre	Salade vinaigrette Saumon sauce au fromage, chou & oignons Spaetzle Compote pomme abricot banane ^{BIO}
 19/05/2025	 20/05/2025	 21/05/2025	 22/05/2025 Mois de l'Europe Pologne	 23/05/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école LALO
Ratatouille ^{BIO} & gnocchis ^{BIO} mozzarella Tome grise ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Salade vinaigrette & dés de mimolette Cassolette de poisson Riz ^{BIO} & julienne de légumes aux oignons ^{BIO} Glace à la framboise ^{BIO}	Couscous de poulet ^{BIO} Semoule ^{BIO} & légumes couscous ^{BIO} Saint nectaire ^{AOP} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Concombre ^{BIO} vinaigrette Gulasz (bœuf) ^{BIO} Frites ^{BIO} Yaourt à la fraise ^{BIO}	Bolognaise végétarienne (pois chiche) Farfalle ^{BIO} & fromage râpé ^{BIO} Gouda ^{BIO} Banane ^{BIO}
 26/05/2025	 27/05/2025 Mois de l'Europe Belgique	 28/05/2025	 29/05/2025	 30/05/2025
Haricots verts vinaigrette ^{BIO} Sauté d'agneau aux herbes Gratin ^{BIO} dauphinois & poêlée de champignons ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO}	Omelette persillée ^{BIO} Chou fleur ^{BIO} béchamel & riz ^{BIO} Emmental ^{BIO} Gaufre de Bruxelles & sa sauce chocolat maison	Salade vinaigrette Rôti de dinde ^{LABEL ROUGE} Pennes ^{BIO} & piperade Yaourt aux fruits mixés ^{BIO}	FERIE	FERIE

La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87 - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur parents.lille.fr

