



Menus de la restauration scolaire

JUIN 2025



Menu végétarien



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
Waterzoi de poisson Riz ^{BIO} & haricots verts ^{BIO} persillées Brie ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Salade vinaigrette Tartiflette végétarienne Yaourt nature au sucre roux ^{BIO}	Sauté de volaille ^{BIO} au poivre Jardinière de légumes ^{BIO} Mulin de Besac ^{BIO} Compote pomme passion	Tomates ^{HVE} vinaigrette Blésotto ^{BIO} brocolis ^{BIO} , petits pois ^{BIO} & parmesan Yaourt à la framboise ^{BIO}	Blanquette de veau ^{BIO} Farfalles ^{BIO} & carottes en rondelles ^{BIO} Gouda ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025 20 ANS Lille - Oujda	13/06/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école QUINET
FERIE	Macédoine ^{BIO} vinaigrette Raviolis de légumes ^{BIO} Compote	Melon ^{HVE} Chili con carne de bœuf Riz ^{BIO} Crème vanille ^{BIO}	Tajine de poisson à la marocaine Tome grise ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Salade vinaigrette Omelette ^{BIO} au fromage râpé ^{BIO} Frites ^{BIO} sauce ketchup aux poivrons Yaourt au sucre de canne ^{BIO}
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école Sophie GERMAIN	20/06/2025
Dahl de lentilles ^{BIO} Riz ^{BIO} Chèvre ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Betteraves ^{BIO} vinaigrette Sauté d'agneau Flageolets à l'ail & pommes de terre ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO}	Emincé de poulet ^{BIO} sauce pain d'épice Boulgour ^{BIO} & carottes persillées ^{BIO} Comté ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Duo carottes râpées ^{BIO} & concombre ^{BIO} vinaigrette Bolognaise de légumineuses (pois chiche) Pâtes ^{BIO} & fromage râpé ^{BIO} Yaourt à boire à la fraise ^{BIO}	Filet de poisson meunière Fondue de poireaux ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} à l'huile parfumée Camembert ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HE}
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025 Repas de fin d'année	27/06/2025
Salade vinaigrette Sauté de poulet ^{BIO} basquaise Gnocchis ^{BIO} Fromage blanc à la fraise ^{BIO}	Omelette ^{BIO} Purée ^{BIO} de carottes & pommes de terre ^{BIO} Emmental ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HE}	Concombre ^{BIO} vinaigrette Sauté de veau ^{BIO} aux olives Coquillettes ^{BIO} Yaourt à la banane ^{BIO}	Faritas (galette, chili végétarien, cheddar râpé, sauce blanche), pommes cubes ^{BIO} rissolées & salade iceberg Glace vanille	Thon mayonnaise Assiette composée (salade de riz ^{BIO} , carottes râpées ^{BIO} vinaigrette, betteraves vinaigrette ^{BIO} & tomates ^{HVE} vinaigrette) Gouda Fruit de saison ^{BIO/HVE}
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
Hachis parmentier végétarien ^{BIO} Saint nectaire ^{AOP} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Tomates ^{HVE} mozzarella Jambon – Sans porc : filet de poisson Pommes de terre ^{BIO} à l'huile parfumée & haricots verts ^{BIO} persillés Crème chocolat ^{BIO}	Haut de cuisse de poulet ^{BIO} à l'ail Brocolis ^{BIO} à la crème & macaronis ^{BIO} Saint paulin ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HE}	Tartine chèvre ^{BIO} Œufs durs ^{BIO} Assiette composée (salade de pommes de terre ^{BIO} , salade vinaigrette, concombre ^{BIO} bulgare, maïs ^{BIO}) Yaourt à la vanille ^{BIO}	Filet de poisson sauce safranée Riz ^{BIO} aux légumes & petits pois ^{BIO} Cantal ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}

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