










Menus de la restauration scolaire

AVRIL 2025



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07/04/2025 - ALSH	 08/04/2025 - ALSH	09/04/2025 - ALSH	 10/04/2025 - ALSH	11/04/2025 - ALSH
Filet de poisson à la dieppoise Pommes de terre ^{BIO} persillées & chou-fleur ^{BIO} Tome grise ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Mâche vinaigrette Hachis parmentier végétarien gratiné Fromage blanc ^{BIO} à la pulpe de fraise	Bolognaise de bœuf Spaghettis ^{BIO} Cantal ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Concombre ^{BIO} vinaigrette Chili végétarien ^{BIO} Riz ^{BIO} Yaourt vanille ^{BIO}	Emincé de volaille ^{BIO} au paprika Gnocchis ^{BIO} & ratatouille ^{BIO} Chèvre ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}
14/04/2025 - ALSH	 15/04/2025 - ALSH	16/04/2025 - ALSH	 17/04/2025 - ALSH	18/04/2025 - ALSH
Potage courgettes ^{BIO} Sauté de veau ^{BIO} aux olives Blé ^{BIO} & haricots verts ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO}	Omelette ^{BIO} Pommes de terre ^{BIO} à l'huile parfumée & carottes rondelles ^{BIO} Saint paulin ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Salade vinaigrette Haut de cuisse ^{BIO} au miel Purée de pommes de terre ^{BIO} Yaourt à boire à la fraise ^{BIO}	Risotto petits pois ^{BIO} & champignons ^{BIO} parmesan Emmental ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Betteraves ^{BIO} vinaigrette Filet de cabillaud sauce aurore Coquillettes ^{BIO} & épinards ^{BIO} Yaourt au sucre roux ^{BIO}
21/04/2025	 22/04/2025	23/04/2025 Journée de la langue anglaise	24/04/2025	 25/04/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école ARAGO
Férié	Macédoine ^{BIO} vinaigrette Dahl de lentilles ^{BIO} aux poivrons ^{BIO} Riz ^{BIO} Crème vanille ^{BIO}	Celeslaw aux pommes Fish and chips ketchup maison Cake anglais aux fruits	Mâche vinaigrette Sauté de volaille ^{BIO} basquaise Macaronis ^{BIO} & fromage râpé ^{BIO} Yaourt aux fruits mixés ^{BIO}	Couscous végétarien Semoule ^{BIO} Camembert ^{BIO} Cheese cake aux brisures de biscuit & caramel au beurre salé
 28/04/2025	29/04/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école BERTHELOT SEVIGNE-Ville d'Hellemmes	30/04/2025 Nouvel an chinois	01/05/2025	 02/05/2025
Betteraves ^{BIO} vinaigrette Lasagne végétarienne maison (épinards ^{BIO} , ricotta & fromage râpé ^{BIO}) Compote pomme abricot	Filet de poisson meunière Frites ^{BIO} & sa sauce ail & fines herbes Salade vinaigrette Tome grise ^{BIO} Salade de fruits	Salade vinaigrette Rôti de dinde ^{LABEL ROUG} Macaronis ^{BIO} à la sauce tomate & fromage râpé ^{BIO} Fromage blanc sucré ^{BIO}	Férié	Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette Omelette ^{BIO} Pommes de terre ^{BIO} à l'huile d'olive épicée & haricots verts ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO}

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. * "Aide UE à destination des écoles" Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87 - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur parents.lille.fr

