



Menus de la restauration scolaire

Du 08 au 19 juin 2026



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026 Menu élaboré par les enfants de l'école MONTESSORI	12/06/2026
Tomates ^{BIO} vinaigrette & mozzarella <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Chili végétarien	Salade vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Saumon <i>Céleri, poisson, lait</i>	Taboulé ^{BIO} <i>Gluten</i>
Jambon Sans porc : filet de poisson <i>Poisson</i>	Riz ^{BIO} <i>Céleri</i>	Emincé de volaille ^{BIO} sauce pain d'épice <i>Céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites</i> Sauce alternative : sauce pain d'épice <i>Céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites</i>	Gratin de ratatouille ^{BIO} à la crème & pâtes papillon ^{BIO} <i>Gluten, lait, œufs</i>	Omelette ^{BIO} sauce fromagère épiciée <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>
Frites ^{BIO} Sauce ail & fines herbes <i>Gluten, lait</i>	* Emmental ^{BIO} <i>Lait</i>	Petits pois ^{BIO} & carottes ^{BIO} <i>Lait</i>	Mimolette ^{BIO} <i>Lait</i>	Purée de pommes de terre ^{BIO} & haricots verts ^{BIO} <i>Céleri, lait</i>
Petits suisses aromatisés ^{BIO} <i>Lait</i>	* Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Fromage blanc aux fruits ^{BIO} <i>Lait</i>	Tarte à la banane ^{HVE} & chocolat <i>Gluten, lait, œufs</i>	* Fruit de saison ^{BIO/HVE}
Pain baguette ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026 Menu élaboré par les enfants de l'école Anatole France	19/06/2026
Risotto petits pois ^{BIO} , brocolis ^{BIO} & parmesan <i>Céleri, gluten, lait, œufs</i>	Salade de lentilles ^{BIO} vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Brandade de poisson Salade vinaigrette <i>Moutarde, sulfites, poisson, gluten, lait</i>	Betteraves ^{BIO} vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Filet de poisson sauce curry crevette <i>Céleri, poisson, crustacés, lait, moutarde</i>
Brie ^{BIO} <i>Lait</i>	Blanquette de veau ^{BIO} <i>Céleri, gluten, lait</i> Sauce alternative : sauce crème <i>Céleri, gluten, lait</i>	* Mulin de besac ^{BIO} <i>Lait</i>	Bolognaise légumes tomates, aubergines ^{BIO}	Chou-fleur ^{BIO} & blé ^{BIO} <i>Gluten</i>
* Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Pommes de terre ^{BIO} & légumes blanquette ^{BIO} <i>Céleri</i>	* Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Pennes ^{BIO} & * fromage râpé ^{BIO} <i>Gluten, lait</i>	* Chèvre ^{BIO} <i>Lait</i>
Pain baguette ^{BIO} <i>Gluten</i>	Yaourt sucré ^{BIO} <i>Lait</i>	* Fruit de saison ^{BIO/HVE}	Flan sauce chocolat maison <i>Lait, œufs</i>	* Fruit de saison ^{BIO/HVE}
	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>	Pain ^{BIO} <i>Gluten</i>



La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Les allergènes (en italique) sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute, ils feront l'objet d'une communication.
 Direction de la restauration scolaire et entretien des écoles - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur parents.lille.fr

* produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

