

MONS EN PEVELE

Menus 05 au 09 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
			MACÉDOINE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
LASAGNES SV : LASAGNE AUX LÉGUMES	COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTALES BIO	RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : OMELETTE	POTÉE AU CHOU SV : GALETTE VÉGÉTALE	WATERZOÏ DE POISSON
SALADE VERTE	LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO	FRITES SALADE VERTE	POMME DE TERRE LÉGUMES POTÉE	JULIENNE DE LÉGUMES RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS	CRÈME CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

Menus du 12 au 16 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
DUO DE CRUDITÉS		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		POTAGE
BOEUF STROGONOFF <u>SV</u> : PAVÉ AU FROMAGE	BOULES VÉGÉTALES	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE A LA CREME <u>SV</u> : OMELETTE	CARBONARA <u>SV</u> : BOLOGNAISE VÉGÉTALE
RIZ BIO	HARICOTS BLANCS ET POMMES DE TERRE CAROTTES	BRUNOISE DE LÉGUMES COEUR DE BLÉ BIO	FRITES SALADE VERTE	PÂTES AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO



VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

Menus du 19 au 23 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	POTAGE		SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	POULET À L'AMÉRICAIN <u>SV</u> : OMELETTE	PARMENTIER	SAUCISSE <u>SV</u> : BOULES VÉGÉTARIENNES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO POÊLÉE DE POIVRONS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
FROMAGE		FROMAGE		
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarien

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL

MONS EN PEVELE

Menus du 26 au 30 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CAROTTES RÂPÉES		MACÉDOINE DE LÉGUMES AU MAÏS		POTAGE AUX LÉGUMES
GRATIN DE POISSON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	COURGETTE FARCIE	BOULES AU BOEUF <u>Sv</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	CHILI SIN CARNE
POMMES DE TERRE	PÂTES HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO	RATATOUILLE COEUR DE BLE	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
PRODUIT LOCAL

LOCAL

 api
PRODUIT LOCAL

MONS EN PEVELE

Menus du 2 au 6 Février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CHANDELEUR			REPAS DU NORD	REPAS VÉGÉTARIEN
COLESLAW		FEUILLETÉ AU FROMAGE		POTAGE POTIRON
SAUCISSE KNACK <u>SV</u> : BOULES VÉGÉTALES	MARMITE DE POISSON	POULET RÔTI SAUCE BARBECUE <u>SV</u> : OMELETTE	SAUTÉ DE BOEUF CARBONNADE <u>SV</u> : QUENELLE GRATINÉE SANS VIANDE	PIZZA FROMAGE
LENTILLES AUX CAROTTES	COURGETTES POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES BIO AU FROMAGE	BROCOLIS COEUR DE BLÉ BIO	SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	
CRÊPES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarien

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL

MONS EN PEVELE

Menus du 9 au 13 Février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		ESPAGNE	
HARICOTS VERTS EN SALADE				CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY <u>SV</u> : FILET DE POISSON	HACHIS VÉGÉTARIEN	CARBONARA DE PORC <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	PAELLA DE POULET <u>SV</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	POISSON MEUNIÈRE
PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PÂTES BIO	RIZ BIO	SALADE VERTE POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	CUAJADA AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api 

LOCAL

5% à l'OI
PRODUIT LOCAL 

MONS EN PEVELE

VACANCES SCOLAIRES du 16 au 20 Février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			NOUVEL AN CHINOIS	REPAS VÉGÉTARIEN
	SALADE AU SURIMI		NEMS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RAVIOLIS SV : RAVIOLIS AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF SV: FILET DE POISSON	ASSIETTE DE CHARCUTERIE SV : BOULETTES VÉGÉTALES	PORC AU CARMEL SV : GALETTE VÉGÉTALE	OMELETTE
SALADE	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	RIZ BIO CANTONNAIS	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE		FROMAGE		
SUISSE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ BIO	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

MONS EN PEVELE

VACANCES SCOLAIRES du 23 au 27 Février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS VÉGÉTARIEN		
SALADE DE COEUR DE BLÉ		SALADE CHINOISE		CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV : BOULES VÉGÉTALES	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	SAUCISSE SV : OMELETTE	WATERZOÏ DE POISSON MSC
CHOU FLEUR GRATINÉ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	PÂTES BIO AU FROMAGE	FRITES SALADE VERTE	RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	BROWNIES	SEMOULE AU LAIT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
PRODUIT LOCAL

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL