

MONS EN PEVELE

Menus du 1 au 6 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		CORSE	REPAS VÉGÉTARIEN
FEUILLETÉ HOT DOG				CELERI RÉMOULADE AU CURRY
GOULASH DE BOEUF <u>SV</u> : FILET DE POISSON SAUCE PAPRIKA	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE POISSON SAUCE CRÈME	PORC AUX OLIVES <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	ESCALOPE VIENNOISE <u>SV</u> : PANÉ VÉGÉTAL
PÂTES BIO COURGETTES À LA TOMATE	SALADE VERTE	EPINARDS RIZ BIO	PIPERADE SEMOULE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
COMPOTE DE POMMES ET CASSIS	PASTÈQUE	YAOURT SUCRÉ	FIADONE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO

MONS EN PEVELE

du 8 au 12 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN			ANGLETERRE	
PASTÈQUE			COLESLAW	
BOULES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	JAMBON FROID SV: OEUFS DURS MAYONNAISE	POULET AU CURRY SV: GALETTE VÉGÉTALE SAUCE CURRY	FISH AND CHIPS	SAUTÉ DE BOEUF MODE SV : PANÉ AU FROMAGE
PÂTES	TABOULÉ SEMOULE BIO TOMATE VINAIGRETTE	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE	SALADE	RIZ BIO CAROTTES
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	CRUMBLE AUX POMMES	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 15 AU 19 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

FETE DE LA
MUSIQUE

MORTADELLE
SV : CRUDITÉ

SALADE VERTE À LA
GRECQUE

MELON

CONCOMBRE
VINAIGRETTE

BOLOGNAISE
VÉGÉTALE

POULET À
L'AMÉRICAINNE
Sv: BOULETTE THAI

HACHÉ AU VEAU
Sv: POISSON PANÉ

RÔTI DE DINDE
Sv: OEUF DUR
MAYONNAISE

FILET DE POISSON

PÂTES BIO

COURGETTE ET
AUBERGINES
SEMOULE BIO

FRITES
SALADE VERTE

SALADE DE
POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS

RIZ BIO
FAÇON PAELLA

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

FROMAGE BLANC
AROMATISÉ

CRÈME DESSERT A
LA VANILLE

TARTE AU
CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

MONS EN PEVELE

Menus du 22 AU 26 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES AU MAÏS		
GRATIN DE POISSON MSC	RÔTI DE PORC SAUCE COCKTAIL <u>Sy.</u> THON MAYONNAISE	COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE <u>Sy.</u> BOULES VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	TAJINE DE POULET: <u>Sy.</u> GALETTE VÉGÉTALES	LASAGNES VÉGÉTALES
POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES BIO	RIZ BIO	SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL	CAKE FLEUR D'ORANGER	MELON

MONS EN PEVELE

Menus du 29 Juin au 3 juillet 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE			TOMATE VINAIGRETTE
POULET RÔTI <u>Sy.</u> OMELETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	JAMBON BRAISÉ AU THYM <u>Sy.</u> BOULES VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	DINDE BASQUAISE <u>Sy.</u> FILET POISSON PANÉ	PANÉ AU FROMAGE
SALADE FRITES	JULIENNE DE LÉGUMES RIZ BIO	PURÉE DE LÉGUMES	LÉGUMES BASQUAISE PATES BIO	HARICOTS VERTS BIO COEUR DE BLÉ
		FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON	CRÈME PRALINÉ	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Vegetarian

LOCAL  LOCAL