

MONS EN PEVELE

Menus du 2 au 6 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		BRETAGNE	
DUO DE CRUDITÉS		POTAGE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULES BOEUF <u>Sv</u> : PAVÉ AU FROMAGE	OMELETTE	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE À LA POMME <u>Sv</u> : BOULES VÉGÉTALES	CARBONARA <u>SV</u> : BOLOGNAISE VÉGÉTALE
PÂTES BIO	POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE	BRUNOISE DE LÉGUMES COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS BLANC	PÂTES AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARAMEL	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON BIO



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

Menus du 9 au 13 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	MACÉDOINE DE LÉGUMES			CÉLERI RÉMOULADE
BOULE À L'AGNEAU <u>Sv</u> FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	JAMBON BRAISÉ <u>Sv</u> : OMELETTE	PARMENTIER	POULET GRAND MÈRE <u>Sv</u> : POISSON PANÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE	RIZ BIO CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE FRITES	SALADE VERTE
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRÈME À LA VANILLE	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

Menus du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CAROTTES RÂPÉES		MACÉDOINE DE LÉGUMES AU MAÏS		POTAGE AUX LÉGUMES
GRATIN DE POISSON	NORMANDIN AU VEAU AUX OIGNONS <u>SV</u> : BOULETTE VÉGÉTALE	PIZZA AU FROMAGE	TARTIFLETTE <u>Sv</u> : TARTIFLETTE AU FROMAGE	CHILI SIN CARNE
POMMES DE TERRE	PÂTES HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	SALADE VERTE POMMES DE TERRE	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE	YAOURT LOCAL	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

Menus du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			NORMANDIE	REPAS VÉGÉTARIEN
COLESLAW		FEUILLETÉ AU FROMAGE		CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE KNACK <u>SV:</u> BOULES VÉGÉTALES	MEUNIÈRE DE POISSON	POULET RÔTI SAUCE BARBECUE <u>SV:</u> OMELETTE	RÔTI DE PORC AUX POMMES <u>SV:</u> QUENELLE GRATINÉE SANS VIANDE	OMELETTE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BOULGOUR	PÂTES BIO AU FROMAGE	BROCOLIS POMMES DE TERRE	SALADE VERTE FRITES
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MONS EN PEVELE

Menus du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

HARICOTS VERTS EN SALADE

SAUTÉ DE PORC AU CURRY
SV: FILET DE POISSON

RIZ EPINARDS

CRÈME AU CHOCOLAT

TAJINE DE POULET
SV: OMELETTE

SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE

FROMAGE

YAOURT LOCAL

JAMBON BRAISÉ
SV; GALETTE VÉGÉTALE

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS

MACÉDOINE AU SURIMI

BOULETTES À L'AGNEAU
SV: BOULETTES VÉGÉTALES

POMMES DE TERRE NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES

CÉLERI RÉMOULADE

POISSON PANÉ

BROCOLIS PÂTES BIO

NID DE PÂQUES

FRUIT DE SAISON

MONS EN PEVELE

Menus du 6 au 10 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI DE PÂQUES



			ILES	REPAS VÉGÉTARIEN
LUNDI DE PÂQUES		POTAGE TOMATE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BOEUF <u>SV:</u> FILET DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET <u>SV:</u> BOULETTES VÉGÉTALES	COLOMBO DE PORC <u>SV:</u> GALETTE VÉGÉTALE	TORTELLINIS RICOTTA EPINARD
	PÂTES BIO	SEMOULE BIO PANAIS	RIZ BIO POËLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	
	YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

13 au 17 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN				
FEUILLETÉ HOT DOG				COLESLAW
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV: BOULES VÉGÉTALES	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CROZIFLETTE SV: CROZIFLETTE AU FROMAGE	WATERZOÏ DE POISSON MSC
CHOU FLEUR GRATINÉ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	PÂTES BIO AU FROMAGE	SALADE VERTE	RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL





MONS EN PEVELE

Menus du 20 au 24 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		PAYS BASQUE	
DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF <i>Sv</i> : PAVÉ AU FROMAGE	BOULETTE THAI	SAUCISSE <i>SV</i> : POISSON PANÉ	POULET BASQUAISE <i>Sv</i> : OMELETTE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE
PÂTES BIO	LENTILLES ET CAROTTES	FRITES SALADE VERTE	PIPERADE SEMOULE BIO	BROCOLIS POMMES DE TERRE
		FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARAMEL	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON BIO



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL

