

# MONS EN PEVELE

Menus du 31 Août au 4 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS DU NORD	
		PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE FRAIS	
	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE <u>Sv</u> : Omelette	FILET DE POULET AU FROMAGE <u>Sv</u> : Boule végétale	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE
	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO</b> AUBERGINES À LA TOMATE	SALADE VERTE FRITES	<b>RIZ BIO</b> RATATOUILLE
	FROMAGE			FROMAGE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b> <b>AROMATISÉ</b>	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api  
Vegetarion

LOCAL 

 LOCAL

# MONS EN PEVELE

Menus du 7 au 17 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS VÉGÉTARIEN	
CRÊPE AU FROMAGE				CONCOMBRE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS <u>Sv</u> : Boule végétale	POULET À L'AMÉRICAINNE <u>Sv</u> : Galette	FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE	OMELETTE	BOLOGNAISE <u>Sv</u> : Bolognaise végétale
SEMOULE BIO COURGETTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE POÊLÉE DE POIVRONS	RIZ BIO HARICOTS BEURRE	PURÉE DE LÉGUMES	COQUILLETTES BIO AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

# MONS EN PEVELE

## Menus du 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
FEUILLETÉ FROMAGE	MACÉDOINE		OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU THYM <u>Sy</u> : Filet de poisson	JAMBON <u>Sy</u> : Omelette	FILET DE VOLAILLE AU CURRY <u>Sy</u> : Filet de poisson	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC SAUCE NAPOLITAINE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO CAROTTES À L'AIL	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE POÊLÉE DE POIVRONS
		FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

# MONS EN PEVELE

Menus du 21 au 25 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	PASTÈQUE	BETTERAVES ROUGES BIO À L' ÉCHALOTE	DUO PAMPLEMOUSSE ET AGRUMES	
RÔTI DE DINDE AU JUS <u>Sv</u> : Filet de poisson	COUSCOUS BOULES AU BOEUF MERGUEZ <u>Sv</u> : Boule végétale	POISSON SAUCE CRÈME	OMELETTE AU FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE <u>Sv</u> : Pané au fromage
PÂTES TOMATE À LA PROVENÇALE	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE ÉPINARDS À L'AIL	RIZ PIPERADE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT CAMEL	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api  
Vegetarien

LOCAL  LOCAL

# MONS EN PEVELE

Menus du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	TARTE AU FROMAGE		COLESLAW	
SAUTÉ DE BOEUF <u>Sv</u> : Galette végétale	PORC SAUCE TOMATE <u>Sv</u> : Filet de poisson	POULET SAUCE CURRY <u>Sv</u> : Omelette	POISSON MEUNIÈRE	RAVIOLIS GRATINÉS <u>sv</u> : Raviolis aux légumes
RIZ BIO AUX LÉGUMES	PURÉE DE COURGES	FRITES SALADE VERTE	POMMES DE TERRE CHOU FLEUR BÉCHAMEL	SALADE VERTE
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api  
Vegetarian

LOCAL 

 api  
PRODUIT LOCAL

# MONS EN PEVELE

Menus du 5 au 9 Octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
SALAMI ET CORNICHONS	POTAGE POTIRON		CAROTTES RÂPÉES	
BOEUF MODE Sv :Filet de poisson	PARMENTIER AUX LÉGUMES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AU THYM Sv : falafels	OMELETTE
POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	PÂTES HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE GRENAILLE PETITS POIS CAROTTES	FRITES SALADE
		FROMAGE		FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	TARTE RHUBARBE ET POMMES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api 

LOCAL 

# MONS EN PEVELE

Menus du 12 au 16 Octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			HALLOWEEN	REPAS VÉGÉTARIEN
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES AU MAÏS	POTAGE POTIRON	
FILET DE POISSON SAUCE ANETH	NORMANDIN AU VEAU SAUCE BRUNE <u>Sy</u> : Galette végétale	COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE <u>Sy</u> : Boulette végétale	CORDON BLEU SAUCE KETCHUP <u>Sy</u> : Pané au fromage	LASAGNE BOLOGNAISE VÉGÉTALE
RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	COEUR DE BLÉ RATATOUILLE	SEMOULE BIO	PURÉE DE CAROTTES POMMES DE TERRE DORÉES	SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL	CHOU VANILLE COULIS SANGUINOLENT	FRUIT DE SAISON

# MONS EN PEVELE

Menus du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
		OEUF DUR MAYONNAISE		CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	FILET DE POULET RÔTI <u>Sv</u> : omelette	SAUTÉ DE PORC AU THYM <u>Sv</u> : Filet de poisson	SAUCISSE KNACK Sv : Saucisse végétale	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE GRIBICHE
PÂTES BIO	FRITES SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLÉ ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE AROMATISÉ BIO	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api  
Vegetarien

LOCAL  LOCAL