

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Dos de colin MSC  - Sauce citron Duo de carottes et de panais - Riz Bio  Emmental Bio   Pomme
	Mardi	Potage de courgettes au fromage fondu Rôti de boeuf VBF RAV  - Sauce barbecue /Omelette - Sauce barbecue Pommes de terre rissolées Fromage blanc Bio et régional   - Sucre
	Mercredi	Emincé de poulet  - Sauce niçoise /Falafels Ratatouille - Semoule Bio  Pointe de Brie Kaki
	Jeudi	Lasagnes de légumes du chef  Salade mêlée - Vinaigrette Saint Nectaire AOP  Flan chocolat
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette - , Orange Sauté de porc régional  - Sauce aux pruneaux /Filet de colin MSC  - Sauce aux pruneaux Pommes de terre Banane Bio  

 Produit labellisé  Bio  Origine France  Régional Hauts-de-France  Plat signature

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Céleri râpé - Sauce façon rémoulade - , Raisins secs Omelette Piperade de légumes - Cœur de blé Bio  Crème dessert vanille
	Mardi	Rôti de porc Label Rouge   - Sauce aux champignons /Filet de colin MSC  - Sauce aux champignons Purée de potiron Gouda Bio  Pomme Bio  
	Mercredi	
	Jeudi	Potage crécy Sauté de dinde Label Rouge   - Sauce paprika /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce paprika Haricots verts Bio  - Pommes de terre Yaourt Bio nature sucré 
	Vendredi	Calamars à la romaine - Sauce tartare Julienne de légumes - Riz Bio  Camembert Bio et régional   Poire

 Bio  Produit labellisé  Origine France  Régional Hauts-de-France

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

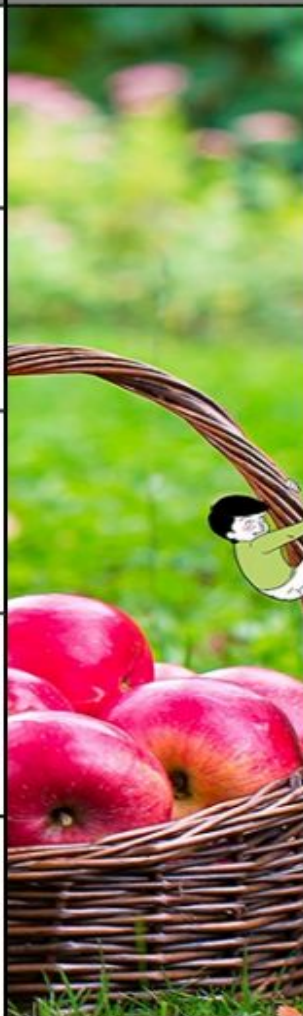
du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART

Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	<p>Emincé de poulet  - Sauce cumin /Falafels</p> <p>Légumes couscous - Semoule Bio </p> <p>Vache qui rit Bio  </p> <p>Orange</p>	
	Mardi	<p>Sauté de boeuf VBF RAV  - Façon carbonade</p> <p>/Filet de colin MSC  - Façon carbonade</p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Banane Bio  </p>	
	Mercredi	<p>Chou blanc et carotte râpés - Sauce façon coleslaw - , Persil</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce aux oignons</p> <p>/Omelette - Sauce aux oignons</p> <p>Purée au lait</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	
	Jeudi	<p>Potage tomate - Garniture croûtons - Emmental râpé - Pâte alphabet</p> <p>Marmite de colin MSC  - Sauce crème</p> <p>Riz Bio aux légumes </p> <p>Gâteau du chef des îles (ananas et coco)</p>	
	Vendredi	<p>Salade mêlée - aux dès de pomme - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise aux lentilles Bio </p> <p>Tortis Bio  - Emmental Bio râpé  </p> <p>Flan nappé caramel</p>	

NOVEMBRE : BAR À SOUPE

 Origine France  Bio  Produit labellisé

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

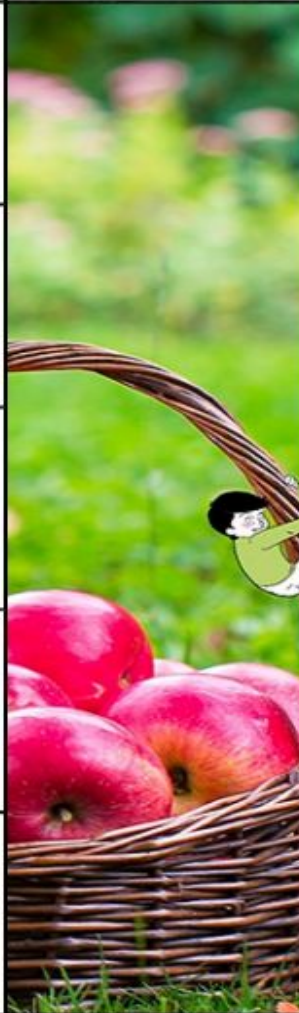
Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	<p>Céleri et carottes râpés - Vinaigrette - , Maïs Filet de colin MSC pané  - Quartier de citron Épinards Bio à la béchamel  - Pommes de terre Crème dessert chocolat</p>	
	Mardi	<p>Pastachiches HVE sauce arrabiata  Emmental Bio râpé  Pont l'évêque AOP  Yaourt velouté fruits </p>	
	Mercredi	<p>Potage de potiron Rôti de porc Label Rouge   - Sauce au jus /Roulé végétal nature Lentilles Bio aux carottes  Kiwi</p>	
	Jeudi	<p>Parmentier au boeuf Bio   /Parmentier de colin MSC  Salade mée - Vinaigrette Comté AOP  Yaourt fermier sucré </p>	
	Vendredi	<p>Rôti de dinde  - Sauce basquaise /Bouchées de lentilles sarrasin Piperade de légumes - Boulgour Bio  Vache qui rit Bio  Orange Bio  </p>	

 Produit labellisé  Bio  Origine France  Régional Hauts-de-France

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Sauté de boeuf VBF RAV  - Sauce au thym /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce au thym Carottes Vichy - Pommes de terre Gouda Bio  Pomme Bio 
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon rémoulade - , Mimolette Cassolette de poisson Brocolis Bio  - Cœur de blé Bio  Fromage blanc Bio et régional   - Sucre
	Mercredi	Carottes râpées aux dés de fromage - Vinaigrette à l'échalote Lardons de porc façon carbonara /Thon façon carbonara  Macaronis Bio  - Emmental Bio râpé  Yaourt velouté fruits
	Jeudi	Potage façon cultivateur Gratin de pommes de terre aux 2 fromages façon tartiflette Salade mêlée - Vinaigrette Compote de pomme Bio  - Sablé de retz
	Vendredi	Chipolatas Label Rouge   /Roulé végétal nature Haricots blancs Label Rouge tomatés  Emmental Bio  Aletria du chef au chocolat

 Origine France  Bio  Régional Hauts-de-France  Produit labellisé

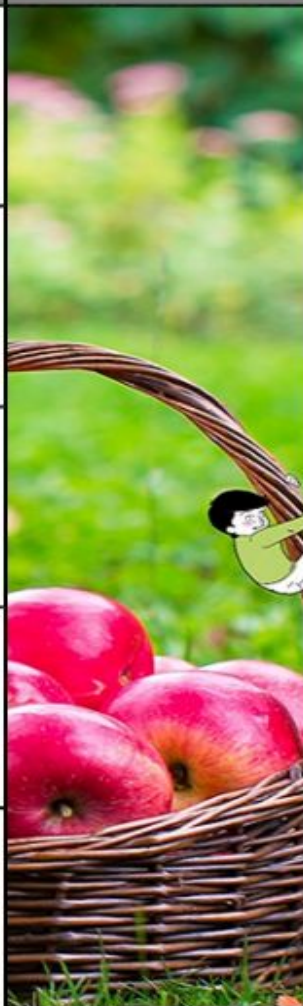
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Potage de légumes Bio  Gratin de gnocchis HVE (pâte), potiron au fromage à raclette Salade mêlée - Vinaigrette Orange	
	Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Colin MSC façon fish and chips  - Sauce ketchup Pommes de terre campagnardes Tranche de cheddar fondu Flan nappé caramel Pain hamburger	
	Mercredi	Emincé de volaille Label Rouge   - Sauce Maroilles /Filet de colin MSC  - Sauce Maroilles Haricots verts Bio  - Cœur de blé Bio  Vache qui rit Bio  Clémentine	
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Sauté de veau - Sauce tomate /Omelette - Sauce tomate Tortis Bio  - Emmental Bio râpé   Kiwi Bio  	
	Vendredi	Chou Blanc à la Berlinoise - Vinaigrette - , Ciboulette Rôti de porc Label Rouge   - Sauce provençale /Bouchées blé, tomate et basilic - Sauce provençale Riz Bio à la sénégalaise  Liégeois vanille	

 Bio  Produit labellisé  Origine France

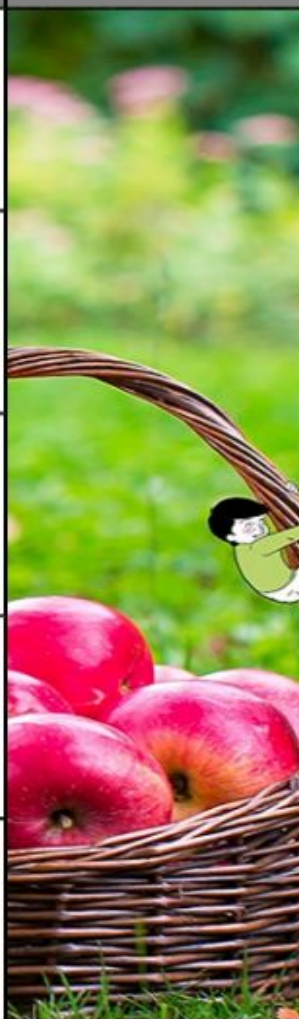
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Carottes râpées aux dés de fromage - Vinaigrette - , Orange Chipolatas Label Rouge  /Roulé végétal nature Gratin de chou fleur et pommes de terre Compote pomme poire Bio  - Sablé de retz	
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon rémoulade - , Olives noires Carottes aux pois chiches Bio  Semoule Bio  Yaourt Bio aromatisé 	
	Mercredi	Endive  - Vinaigrette sucrée - , Noix Marmite de Limande MSC  - Sauce aneth Brocolis Bio  - Riz Bio  Flan vanille	
	Jeudi	Bolognaise de boeuf Bio  /Bolognaise aux lentilles Bio  Coquillettes Bio  - Emmental Bio râpé  Camembert Bio et régional  Banane Bio  	
	Vendredi	Sauté de poulet  - Sauce crème aux marrons /Filet de saumon MSC  - Sauce crème aux marrons Haricots beurre - Pommes de terre festives Cantal AOP  Bûche de nôel du chef 	

DÉCEMBRE: SOUS LE SAPIN

 Produit labellisé  Origine France  Bio  Régional Hauts-de-France

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 21/12/2026 au 25/12/2026

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements.

Menu de lambersart

	Lundi	Potage de légumes Croziflette aux deux fromages (crozet Bio)  Salade mêlée - Vinaigrette Fromage blanc aux fruits
	Mardi	Fricassée de poisson MSC  - Sauce au curry Haricots verts Bio  - Cœur de blé Bio  Emmental Bio  Clémentine
	Mercredi	Chipolatas Label Rouge   /Roulé végétal nature Purée de potimarron Vache qui rit Bio  Pomme Bio 
	Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon rémoulade - , Mimolette Sauté de boeuf VBF RAV  - Sauce au pain d'épices /Filet de colin MSC  - Sauce au pain d'épices Petits pois carottes - Pommes de terre noisette Sapin de Noël au chocolat
	Vendredi	

 Bio  Produit labellisé  Origine France

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.

Menu des écoles et accueils de loisirs de la ville de LAMBERSART

du 2 NOVEMBRE au 31 DÉCEMBRE 2026

VILLE DE LAMBERSART
Du 28/12/2026 au 01/01/2027

Menu de lambersart

	Lundi	<p>Emincé de poulet  - Sauce échalotes /Bouchées de légumes - Sauce échalotes Pommes de terre rissolées Pointe de Brie Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Cordon bleu  - Sauce ketchup /Filet de colin MSC pané  - Sauce ketchup Coquillettes Bio  - Emmental Bio râpé  Yaourt Bio aromatisé </p>	
	Mercredi	<p>Omelette Ratatouille - Semoule Bio  Vache qui rit Bio  Fruit de saison</p>	
	Jeudi	<p>Friand au fromage Filet de saumon MSC  - Sauce aux fines herbes Brocolis Bio  - Riz Bio  Beignet chocolat</p>	
	Vendredi		

 Origine France  Produit labellisé  Bio

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.