

Menu de la semaine

Du 28 Avril au 2 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Falafels au quinoa sauce à l'oignon</p> <p>Pâtes Fromage râpé</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Coleslaw</p> <p> Waterzooï de poisson</p> <p> Riz</p> <p>Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Fromage blanc aux pralines roses</p>	<p> Tomate sauce ciboulette</p> <p> Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème</p> <p> Gratin dauphinois</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Férié</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate</p> <p>Semoule</p> <p> Fruit de saison</p>

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local
 Recette du chef
 AOP
 AOC
 MSC
 Saveurs en OR
 Global GAP
 Certification CE2
 HVE Haute Valeur environnementale
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Pour le Maire
 La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 5 au 9 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron Samoussas aux légumes Riz Légumes tajines Liégeois vanille	Omelette Ecrasé de pommes de terre et brocolis Fripons Fruit de saison	Salade verte et dés de mimolette Galette de légumes et mozzarella sauce brune Pommes de terre rissolées Yaourt brassé fraise	<p style="text-align: center;">Férié</p>	Egréné végétal et sa sauce tomate Pâtes Fromage râpé Saint Nectaire Cake aux pépites de chocolat

Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué



David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 12 au 16 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambalaya de légumes (piperade, tomates, haricots rouges)</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Coleslaw</p> <p> Pâtes aux 2 saumons</p> <p> Fromage râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Concombre sauce crème</p> <p>Galette de blé sauce à l'orientale</p> <p>Julienne de légumes – Riz</p> <p> Spécialité pomme mirabelle</p>	<p> Pavé de colin sauce crème</p> <p>Potatoes - Poêlée de carottes</p> <p> Maroilles</p> <p>Fromage blanc au spéculoos</p>	<p> Tomate à la vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Fruit de saison</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef

AOP

AOC

MSC

Saveurs en or

Global GAP

Certification CE2

HVE Haute Valeur environnementale

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carré au fromage fondu</p> <p>Blé</p> <p> Courgettes</p> <p> Pont l'Evêque</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Mijoté de patates douces et pommes de terre</p> <p> Carottes vichy - Lingots blancs</p> <p> Gaufre Liégeoise</p>	<p>Salade de mâche aux noix</p> <p>Paupiette du pêcheur sauce aux herbes</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p> Lentilles sauce tomate façon bolognaise</p> <p> Fromage râpé Pâtes</p> <p> Cake</p>	<p> Hoki doré au beurre sauce napolitaine</p> <p> Haricots verts - Pommes croustillantes aux herbes</p> <p> Vache qui rit</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef

AOP

AOC

MSC

Saveurs en or

Global GAP

Certification CE2

HVE Haute Valeur environnementale

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Mairie de Lambersart

Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 26 au 30 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Carottes râpées à l'orange

Omelette

Semoule - Ratatouille

Yaourt aux fruits mixés

Gratin de pâtes au fromage et aux dés de tomates

Cantal

Fruit de saison

Tomate sauce basilic

Parmentier végétarien
(lentilles tomates, carottes, purée)

Flan saveur vanille

Férié

Pont de l'Ascension

Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 2 au 6 Juin 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes panées de blé sauce tomate</p> <p>Pâtes - Légumes méditerranéens</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Melon</p> <p> Gratin de pommes de terre et tomates à la mozzarella</p> <p>Ile flottante</p>	<p> Concombres sauce crème aux fines herbes</p> <p>Galette végétarienne sauce bercy</p> <p>Aubergines grillées - Coeur de blé</p> <p> Purée de pommes</p>	<p>Omelette</p> <p> Lentilles aux carottes</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Pastèque</p> <p> Pavé de poisson sauce crème</p> <p> Epinards hachés</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc façon straciatella</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef

AOP

AOC

MSC

Saveurs en OR

Global GAP

Certification CE2

HVE Haute Valeur environnementale

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 9 au 13 Juin 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

 Salade douceur
(carottes, courgettes,
vinaigrette)

Mijoté de poisson
blanc sauce ciboulette

Purée de haricots
verts et pommes de
terre

 Yaourt nature
sucré

Blanquette de
légumes (carottes, pois
chiches)

 Carottes vichy

 Pâtes

 Maroilles

 Fruit de saison

Crêpe au fromage

Chili végétarien

 Riz

 Fruit de saison

 Concombre
vinaigrette

 Poêlée de
colin doré au beurre

Courgettes - Pommes
de terre sautées

Eclair au chocolat



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 16 au 20 Juin 2025



Semaine
d'animation :
le Cirque

Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Couscous végétarien (falafels) sauce au ras el hanout Semoule - Légumes couscous Flan saveur vanille	Fricassée de poisson sauce dieppoise Flageolets verts Pommes vapeur Cake citron	Nuggets au fromage Piperade de légumes - Blé Brie Fruit de saison	Tomate mozzarella Beignets de calamar Sauce tartare Riz Spécialité pomme framboise	Raviolis aux légumes sauce tomate Fromage râpé Pont l'Evêque Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local
 Recette du chef
 AOP
 AOC
 MSC
 Saveurs en or
 Global GAP
 Certification CE2
 HVE Haute Valeur environnementale
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Pour le Maire
 La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 23 au 27 Juin 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri rémoulade</p> <p>Cassolette de poisson à la provençale</p> <p>Poêlée de champignons - Pommes boulangères</p> <p> Fromage blanc et son coulis de fruits rouges</p>	<p>Falafels au quinoa sauce provençale</p> <p>Semoule – Ratatouille</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Concombre à la menthe</p> <p> Lasagnes aux légumes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p> Cœur de frisée et tomates cerises</p> <p>Cheese végétarien</p> <p>Ketchup Frites</p> <p>Donut au sucre</p>	<p> Poisson meunière sauce crème</p> <p> Epinards hachés</p> <p> Riz</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local
 Recette du chef
 AOP
 AOC
 MSC
 Saveurs en OR
 Global GAP
 Certification CE2
 HVE Haute Valeur environnementale
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Pour le Maire
 La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 30 Juin au 4 Juillet 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carré fromage fondu</p> <p>Gratin de carottes</p> <p> Cantal</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade aux segments de mandarine</p> <p> Mijoté de poisson au lait de coco</p> <p> Riz - Poêlée de poivrons</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Pané de blé sauce tomate</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p> Emmental</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Repas froid</p> <p> Pastèque</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Salade de Pâtes</p> <p>Fromage blanc au daim</p>	<p> Tomate au persil</p> <p> Omelette</p> <p>Dosette de ketchup</p> <p>Pommes de terre croustillantes aux herbes</p> <p>Madeleine</p> <p>Mister freeze</p>

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local
 Recette du chef
 AOP
 AOC
 MSC
 Saveurs en OR
 Global GAP
 Certification CE2
 HVE Haute Valeur environnementale
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Mairie de Lambéart
 Pour le Maire
 La Conseiller Municipal Délégué

 David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.