Menu Croix
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Croix
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Sauté de **poulet** - Sauce champignons frais /Marmite de merlu MSC - Sauce champignons frais Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur** **Pomme des Weppes Herlies (59)** *
Mardi	Feijoada végétarienne (aux haricots rouges) **Riz Bio** Pilaf Saint Nectaire AOP **Crème dessert vanille** (Ferme des Anneaux, Avelin) *
Mercredi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce curry /Bouchées de légumes - Sauce curry **Macaronis Bio** **Emmental Bio** râpé **Compote pomme Bio** *
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Lasagnes de **bœuf** /Lasagnes aux épinards et vache qui rit Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Banane *
Vendredi	Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre Bio** **Saint Môret Bio** Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**Farine Bio**) *



Régional Plat signature Origine France Produit labellisé **Bio**

Menu Croix
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

		Goûter	
	Lundi	Yaourt aromatisé , confiture fraise Jus d'orange	
	Mardi	Fromage blanc nature - , sucre Quatre quart Berlingo's pomme	
	Mercredi	Cake fondant chocolat Jus de pomme Yaourt aromatisé	
	Jeudi	Roulé framboise (à partager) Lait nature Compote pomme fraise	
	Vendredi	Biscuit fourré chocolat Jus de fruits multivitamines Crème dessert au chocolat	

Menu Croix
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Croix
Lundi	Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé **Brie Bio** de **Vendeville** Fruit de saison *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette au citron Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre rissolées **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre **Yaourt Framboise Bio** *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *



Origine France Produit labellisé **Bio** **Régional** Plat signature

Menu Croix
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Goûter
Lundi	Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise Cake fondant chocolat Jus d'ananas
Mardi	Berlingo's pomme Chocolat barre Yaourt aromatisé
Mercredi	Biscuit casse croûte Yaourt sucré Jus d'orange
Jeudi	Barre marbré cacao Lait nature Compote pomme ananas
Vendredi	Biscuit fourré vanille Jus de pomme Fromage blanc nature - , sucre



Menu Croix
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Croix
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Mardi	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Salade de fruits frais *
Mercredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille **Semoule Bio** Yaourt aromatisé *
Jeudi	**Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Mont des Cats** Banane *
Vendredi	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *



Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

Menu Croix
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

		Goûter	
	Lundi	Roulé chocolat (à partager) Yaourt aromatisé Jus de pomme	
	Mardi	**Lait Bio** nature Quatre quart Compote pomme fraise	
	Mercredi	Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise Brioche Jus d'ananas	
	Jeudi	Berlingo's pomme , confiture fraise Lait nature	
	Vendredi	Cake fondant citron Yaourt sucré Jus de fruits multivitamines	

Bio

Menu Croix
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Croix
Lundi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'échalote Croziflette au fromage Flan nappé caramel *
Mardi	Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Crousti fromager **Frites** des Hauts de France - Sauce mayonnaise Salade verte - Vinaigrette Coulommiers **Orange Bio** *
Mercredi	Salade de pommes de terre (façon piémontaise) /Demi avocat - Sauce façon cocktail Marmite de merlu MSC - Sauce citron Mélange de **riz Bio** aux petits légumes Liégeois chocolat *
Jeudi	Velouté de **potiron (Aix en Pévèle)** aux 4 épices - , croûtons nature - , emmental râpé Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais **Penne Bio** **Emmental Bio** râpé **Yaourt nature sucré** de la ferme des Anneaux (Avelin) *
Vendredi	Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) Filet de poisson pané MSC Épinards à la béchamel **Pommes de terre Bio** vapeur Banane *



Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé Origine France

Menu Croix
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Goûter
Lundi	Jus d'orange Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré
Mardi	**Lait Bio** nature Biscuit fourré vanille Berlingo's pomme
Mercredi	Quatre quart Yaourt aromatisé Jus de pomme
Jeudi	Roulé myrtille (à partager) Compote pomme fraise Lait nature
Vendredi	Chocolat barre Jus de fruits multivitamines Crème dessert au chocolat



Bio

Menu Croix
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Croix
Lundi	Gratin de **pommes de terre** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette **Camembert Bio de Vendeville** Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Potage **potiron** Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59) Marmite de limande MSC - Sauce cotriade **Riz Bio** Pilaf **Mimolette Bio** *
Mercredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette aux pommes Emincé de filet de poulet - Sauce Tandoori /Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade **Boulgour Bio** Fromage blanc nature - brisures de spéculoos *
Jeudi	Velouté de chou fleur frais Bolognaise de **boeuf** /Bolognaise de **lentilles Bio** **Spaghetti Bio** **Emmental Bio** râpé **Pomme des Weppes Herlies (59)** *
Vendredi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Sauté de **porc** - Sauce Blackwell /Fricassée de poisson MSC - Sauce Blackwell **Haricots verts Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur Gâteau pommes-cannelle (**Farine Bio, Œufs Bio**) *



Régional **Bio** Plat signature Produit labellisé Origine France

Menu Croix
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

		Goûter	
	Lundi	Yaourt aromatisé , confiture fraise Jus d'orange	
	Mardi	Fromage blanc nature - , sucre Quatre quart Berlingo's pomme	
	Mercredi	Cake fondant chocolat Jus de pomme Yaourt aromatisé	
	Jeudi	Roulé framboise (à partager) Lait nature Compote pomme fraise	
	Vendredi	Biscuit fourré chocolat Jus de fruits multivitamines Crème dessert au chocolat	

Menu Croix
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Croix
Lundi	**Saucisse de volaille** /Crousti fromager Mijoté de **potiron**, **pommes de terre**, **carottes Bio**, oignons, bouillon et épices **Brie Bio** de **Vendeville** Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Fricassée de saumon MSC - Sauce à l'oseille **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé **Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux** *
Mercredi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Boulettes de boeuf - Sauce tomate /Bouchées de légumes - Sauce tomate **Semoule Bio** **Orange Bio** *
Jeudi	Parmentier de pommes de terre à l'égrainé végétal de pois façon sheperd's pie Salade verte - Vinaigrette **Vache qui rit Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *
Vendredi	Velouté de champignons frais Pizza jambon, fromage (**Farine Bio**) /Pizza au fromage (**farine bio**) **Yaourt vanille Bio** *



Régional **Bio** Produit labellisé Origine France Plat signature

Menu Croix
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Goûter
Lundi	Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise Cake fondant chocolat Jus d'ananas
Mardi	Berlingo's pomme Chocolat barre Yaourt aromatisé
Mercredi	Biscuit casse croûte Yaourt sucré Jus d'orange
Jeudi	Barre marbré cacao Lait nature Compote pomme ananas
Vendredi	Biscuit fourré vanille Jus de pomme Fromage blanc nature - , sucre



Menu Croix
Du 14/12/2026 au 18/12/2026



	Croix
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Pulled pork (**Effiloché de porc**) sauce barbecue /Émincé végétal au pois - Sauce barbecue **Lingots du Nord LR** sauce tomate **Pommes de terre Bio** vapeur Clémentine *
Mardi	Marmite de colin MSC - Sauce aux quatres épices **Riz d'or Bio** **Saint Môret Bio** Liégeois vanille *
Mercredi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette au cumin Paupiette au veau - Sauce aux oignons /Fricassée de saumon MSC - Sauce aux oignons **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Yaourt sucré *
Jeudi	Bouchées mozzarella tomate basilic Pommes de terre sautées - Sauce ketchup Salade verte - Vinaigrette façon caesar **Mont des Cats** **Kiwi Bio** *
Vendredi	Salade de perles de pâtes au saumon **Escalope de poulet** - Sauce aux marrons et pain d'épices /Marmite de cabillaud MSC - Sauce aux marrons et pain d'épices Petits pois et carottes Pommes de terre "smile" Bûche de Noël nougat et chocolat - Gadget *



Régional Plat signature Produit labellisé **Bio** Origine France

Menu Croix
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

		Goûter	
	Lundi	Roulé chocolat (à partager) Yaourt aromatisé Jus de pomme	
	Mardi	**Lait Bio** nature Quatre quart Compote pomme fraise	
	Mercredi	Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise Brioche Jus d'ananas	
	Jeudi	Berlingo's pomme , confiture fraise Lait nature	
	Vendredi	Cake fondant citron Yaourt sucré Jus de fruits multivitamines	

Bio