



Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
⊚ Melon	Salade de tomates et maïs , Vinaigrette	Mousse de foie	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Bolognaise	Tortillas aux poivrons et olives	Sauté de poulet	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Torsade BIO Petits légumes à la crème	© Courgettes braisées Pommes de terre au four	Riz BIO Haricots beurre persillés	Tomates à la provençale Boulgour
Brie	Tomme grise	Assortiments de fromages , Petit moulé	Camembert
Fromage blanc à la confiture de fraises	论 Riz au lait	🍪 Fruit de saison	Salade de fruits du chef





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Wrap au thon et crudités	Radis , Beurre	Pastèque	Taboulé (semoule HVE)
Sauce Carbonara , Pasta party Welsh	Colombo de colin MSC	Sauce aux petits pois et mozzarella	Rôti de porc local , Jus lié viande
Spaghettis	Semoule HVE Poivrons braisés	Coquillettes HVE Brocolis aux oignons	Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé
Brie	Tomme blanche	Mimolette	Gouda
Bâtonnet de glace au chocolat	Yaourt aux fruits	Quatre quart du chef	论 Fruit de saison





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Betteraves , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Pavé fromager	Carbonara de saumon MSC	Boeuf bourguignon	Pilon de poulet local , Sauce barbecue
Maricots verts à l'étuvé Moulgour	Coquillettes HVE Fondue de poireaux	Frites Choux fleurs en gratin	Riz pilaf Ratatouille du chef
Mimolette	Tomme noire	Petit moulé	Brie
© Crème dessert à la vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Tarte aux pommes HVE	Yaourt local mam'zelle Popinette





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Surimi MSC mayonnaise	Salade composée	Rosette lyonnaise et cornichons	Salade de chèvre et noix
Filet de merlu MSC , Sauce crevettes	Omelette fromagère	Hachis parmentier	Filet de merlu MSC Sauté de dinde local au citron et au gingembre
Petits pois au jus Riz Madras	Semoule HVE Légumes tajine	🚳 Salade verte	Haricots beurre persillés Torsade de blé et pois chiches HVE
Petit moulé	Tomme blanche	Emmental	Gouda
Fruit de saison	Blanc manger	© Cookie du chef	Salade de fruits du chef





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Macédoine de légumes	Charcuterie et condiments	Effilochée d'endives , Vinaigrette	Salade de riz mimolette
Steak haché de boeuf , Sauce tomate	Sauté de porc local au curry	Hot dog à la volaille	Gratin de merlu MSC
Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons	Haricots verts BIO Riz pilaf , Riz BIO pilaf	Salade verteFrites fraîches	Chou fleur rôti à l'ailCoeur de blé
Mimolette	Cantal AOP	Brie	Buchette de Chèvre
Yaourt local nature	© Cône glacé		Panna cotta nature du Chef





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Carottes râpées , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons
Pilons de poulet locaux marinés	Boulettes au bœuf	Omelette aux champignons de Paris	Jambon blanc
Semoule HVE Ratatouille du chef	Tagliatelles Fondue de poireaux	Riz pilaf Poêlée de champignons	Purée de pois cassés Purée de pommes de terre
Brie	Emmental	Mimolette	Tomme noire
i Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef	Salade de fruits du chef





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Pâté de campagne	Potage butternut et mimolette	Salade de riz au surimi
	Poulet au curry et au lait de coco	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc au caramel
Riz pilaf © Choux-fleurs rôtis au paprika	Patates douces rôtie aux thym Légumes couscous	Semoule HVE Haricots verts à l'ail	Doigt de sorcière aux amandes Spaghettis sanguinolent
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Camembert	Tomme blanche
🍪 Fruit de saison	© Compote de fruits	Flan pâtissier	🚳 Suisse fruité





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Carottes râpées , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	Betteraves , Vinaigrette	Salade verte , Vinaigrette
Colin MSC façon carbonara	Gratin de lentilles BIO aux patates douces	Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Quenelles gratinées au cheddar
Macaronis HVE	🍪 Fondue d'épinards à l'ail	Semoule HVE Carottes braisées	Haricots beurre à l'ail
Emmental	Tomme noire	Camembert	Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Banane au chocolat et à l'amande	Roulé à la confiture d'abricot	Liégeois à la vanille





Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens Menu du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Baguette façon pizza du chef	Saucisson à l'ail	Butternut râpée au fromage blanc	Carottes râpées au citron
Sauce tomates aux lentilles	Sauté de bœuf aux carottes	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Filet de colin MSC , Sauce aux herbes fraiches et ail
Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Gratin de brocolis à la béchamel	© Courgettes braisées Pommes de terre à la boulangères	Frites	Écrasé de pommes de terre du chef Tombée de chou vert
Brie	Édam	Mimolette	Tomme blanche
© Compote de fruits	Abricots au sirop	© Cupcake monstrueux aux pommes	Fruit de saison