AUBIGNY AU BAC T 25
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

	Douaisis agglo
Lundi	
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette persillée Bolognaise de **boeuf** /Bolognaise de thon MSC **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé **Pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio** - Sauce ketchup **Riz Bio** à la sénégalaise **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Vendredi	**Jus de pommes** Poisson blanc meunière MSC Gratin de courgettes et **pommes de terre local** béchamel **Brie Bio** de **Vendeville** Cake du chef aux pépites de chocolat **(Farine, Œufs Bio)** *

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

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Saucisse de volaille** /Crousti fromager Purée de pommes de terre et chou-fleur frais **Crème dessert caramel** (Ferme des Anneaux, Avelin) *
Mardi	Duo de **carottes Bio** et courgettes râpées - Vinaigrette Marmite de poisson MSC - Sauce aux légumes du soleil **Semoule Bio** **Vache qui rit Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au basilic **Omelette BIO** à l'emmental **Penne Bio** Sauce ketchup **Yaourt vanille Bio** *
Vendredi	Focaccia au chorizo (**farine BIO**) /Focaccia au fromage (**farine BIO**) Pulled pork (**Effiloché de porc**) /**Émincé végétal au pois BIO** - Sauce barbecue **Haricots verts Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur **Banane Bio** *

Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette au citron Fricassée de limande MSC - Sauce aux quatres épices **Riz BIO** à la tomate **Crème dessert chocolat au lait** de la Ferme des Anneaux *
Mardi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette **Émincé de porc local** - Sauce Blackwell /Bouchées de légumes - Sauce Blackwell Purée de pommes de terre au lait **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Pastasotto aux courgettes fraiches, fromage **Banane Bio** *
Vendredi	Paupiette de veau - Sauce charcutière /Marmite de lieu MSC - Sauce façon charcutière **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Saint Môret Bio** Palet coco (**Farine, Œufs Bio**) *

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

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Gratin de gnocchis HVE à la provençale Fruit de saison *
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'échalote Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare **Haricots verts Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mercredi	
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Boulette de porc façon tomate farcie /Émincé de pois sur lit de tomates fraîches **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** *
Vendredi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade **Sauté de poulet** - Sauce au Maroilles AOP /Marmite de lieu MSC - Sauce au Maroilles AOP Petits pois et carottes Pommes de terre noisette Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) *

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

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette aux pommes Marmite de merlu MSC - Sauce façon tajine **Semoule Bio** **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mardi	Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio** - Sauce ketchup Gratin dauphinois (**pommes de terre**) **Saint Môret Bio** **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au pesto Lasagnes aux épinards et vache qui rit Mousse au chocolat au lait *
Vendredi	Pizza champignons fromage (**farine Bio**) Sauté de dinde - Sauce coco curry carottes /Fricassée de poisson MSC - Sauce coco curry carottes **Riz d'or Bio** **Banane Bio** *

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

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

	Douaisis agglo
Lundi	Saucisse de Strasbourg, saucisson, sauce tomate /Crousti fromager **Lingots du Nord LR** sauce tomate **Pommes de terre Bio** vapeur **Camembert Bio de Vendeville** Fruit de saison *
Mardi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Bouchées mozzarella tomate basilic **Penne Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, huile d'olive **Emmental Bio** râpé Liégeois vanille *
Mercredi	
Jeudi	Potage de **potimarron** Marmite de lieu MSC - Sauce thym citron acidulée **Carottes Bio** à l'huile d'olive et curcuma **Semoule Bio** Tomme noire IGP Gâteau aux pommes façon "grand - mère" *
Vendredi	Laitue - Vinaigrette Sauté de **bœuf** - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade **Frites** des Hauts de France **Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean** - , brisures de spéculoos *

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

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

	Douaisis agglo
Lundi	Salade de **pommes de terre Bio**, mimolette Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate /Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar Flan nappé caramel *
Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC **Gratin de potiron** et **pommes de terre Bio** **Pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	

Bio Plat signature Produit labellisé **Régional**

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.