

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 04 au 08 Septembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Cocktail de la rentrée (jus d'orange et sirop de grenadine)	Melon Charentais		Concombre LOCAL vinaigrette et dès d'emmental	
	***	Pastèque	***	Céleri BIO/LOCAL à la rémoulade	***
Plat	Lasagnes Bolognaise	Omelette	Carré de porc fumé sauce tomate	Rôti de bœuf sauce marchand de vin	Poisson FRAIS (selon arrivage) à la crème
	***	***	***	*** 	***
Garniture au choix	Salade verte BIO	Purée de pommes de terre BIO	Poêlée de légumes	Haricots verts BIO	Blé BIO aux petits légumes
	***	Petits pois BIO à la lyonnaise	Riz créole	Macaronis BIO	Jardinière de légumes BIO
Fromage/laitage au choix	Rondelé		Yaourt nature LOCAL		Fromage blanc aux fruits
	Fromy	***	Yaourt aromatisé LOCAL	***	Petit suisse sucré
Dessert au choix	Compote de pomme banane	Gélifié nappé au caramel	Fruit BIO	Moelleux au chocolat	Fruit
	Compote de pomme fraise	Gélifié chocolat	Fruit BIO	Moelleux au citron maison	Fruit

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française



Menus du 11 au 15 Septembre 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Plat végétarien				
Entrée au choix	Tomate LOCALE vinaigrette		Duo de carottes	Œufs durs mayonnaise	
	Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette		Courgettes râpées vinaigrette	Rillettes de sardine maison	
	***	***	***	***	***
Plat	Boulettes d'agneau paprika	Colin poêlé	Gratin de macaroni au jambon	Boule de soja tomate basilic sauce méditerranéenne	Sauté de bœuf sauce bobotie (Oignons, abricot sec, curry, cannelle, ail, raisins secs et épice paella (paprika, curcuma, gingembre, safran, girofle et poivre)
	***	***	***	***	***
Garniture au choix	Riz créole	Epinards BIO béchamel		Ratatouille	Semoule
	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre BIO		Blé BIO	Choux fleurs aux parfums du jardin (ciboulette, échalote, tomate)
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Yaourt aromatisé LOCAL	Saint Paulin		Fromage blanc à la fraise	Cotentin
	Yaourt nature LOCAL	Montboissier		Fromage blanc et sucre	Tartare ail et fines herbes
	***	***	***	***	***
Dessert au choix		Fruit	Milk shake pomme vanille BIO		Fruit BIO
		Fruit	Milk shake pomme fraise BIO		Fruit BIO



Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française



Menus du 18 au 22 Septembre 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix		Tomate LOCAL vinaigrette	Concombre LOCAL à la crème ciboulette		Céleri BIO/LOCAL rémoulade
		Salade verte ***	Endives LOCALES ***		Carottes BIO/LOCALES râpées ***
Plat	Sauté de poulet mimolette	Hachis Parmentier (purée BIO) *** 	Rôti de veau au paprika ***	Quenelles nature sauce forestière ***	Filet de limande sauce citron ***
	Petits pois		Lentilles BIO/LOCALES	Haricots verts BIO	Piperade
Garniture au choix	Riz créole		Carottes BIO vichy ***	Coquillettes BIO	Blé BIO ***
	P'tit Louis	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé LOCAL	
Fromage/laitage au choix	Fraidou	Yaourt velouté fruit ***		Yaourt nature LOCAL ***	
	Fruit BIO		Biscuit roulé abricot maison	Fruit	Crèmeux myrtilles
Dessert au choix	Fruit BIO		Donuts au sucre	Fruit	Fromage blanc caramel oréo

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 25 au 29 Septembre 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix		Carottes BIO/LOCALES râpées	Tomate LOCALE vinaigrette	Pomelos BIO	
	***	Concombre LOCAL vinaigrette	Salade fantaisie vinaigrette (frisée, chou chinois et chicorée rouge)	Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc)	***
Plat	Cordon Bleu	Sauté de bœuf sauce oignons	Omelette	Moules sauce crème	Rôti de porc dijonnaise
	***	*** 	***	***	***
Garniture au choix	Frites et ketchup	Poêlée de légumes BIO	Purée de pommes de terre	Poireaux béchamel	Haricots blancs façon moquettes
	***	Blé BIO	Petits pois aux parfums du jardin	Riz	Purée de carottes et pomme de terre
Fromage/laitage au choix	Fromage blanc et sucre		Yaourt aromatisé LOCAL		Saint Paulin
	Fromage blanc sce fraise		Yaourt nature LOCAL		Gouda
Dessert au choix	Fruit	Gélatifé vanille		Cake vanille maison	Fruit BIO
	Fruit	Liégeois chocolat		Gaufre liégeoise	Fruit BIO

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 02 au 06 Octobre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomate vinaigrette		Carottes BIO/LOCALES râpées au citron		Concombre vinaigrette
	Pomelos et sucre ***	***	Salade verte BIO ***	***	Crèmeux frais (radis au fromage frais) ***
Plat	Sauté de poulet sauce grand-mère ***	Steak de colin sauce paëlla ***	Rôti de veau aux olives ***	Burger de bœuf sauce tomate ***	Poissonnette ***
	Boulgour BIO	Ratatouille	Semoule	Chou fleur BIO Béchamel	Carottes BIO vichy
Garniture au choix	Courgettes BIO aux herbes ***	Riz ***	Haricots verts ***	Coquillettes BIO ***	Purée de pommes de terre LOCALE ***
	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche		Gouda	Yaourt nature LOCAL
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature et sucre ***	Brie ***	***	Mimolette ***	Yaourt aromatisé LOCAL ***
		Fruit BIO	Entremets à la vanille maison	Fruit	
Dessert au choix		Fruit BIO	Géliné chocolat	Fruit	

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

Menus du 09 au 13 Octobre 2017



DEJEUNERS

Entrée au choix

Plat

Garniture au choix

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tous Fous Du Goût				
	Duo carottes et brocolis râpées, vinaigrette terroir		Cake au maïs sauce jaune	Salade asiatique (chou chinois, oignons, moutarde, huile, vinaigre et sauce soja)
***	Salade Grecque (concombre, dés de fromage brebis, olives noires et tomates)	***	Lentilles BIO/LOCALES thon et st moret	Chou rouge BIO/LOCAL râpé
Boulettes d'agneau sauce curry	Sauté de bœuf sauce hongroise 	Hoki sauce vanille	Fajitas à la dinde (tortilla de blé, maïs, ail, oignons, tomates, paprika et dinde)	Rôti de porc sauce brune Asie (ail, tomates, oignons, sauce soja, sucre et vinaigre)
***	***	***	***	***
Purée de patate douce et pomme de terre	Macaronis BIO	Semoule	Salade verte BIO	Poiso (poêlée de légumes indienne)
Poêlée de légumes	Ratatouille BIO	Carottes vichy		Riz cantonais (riz, oignons, jambon de dinde et petits pois)
***	***	***	***	***
Camembert		Yaourt nature LOCAL		Fromage blanc BIO
Brie		Yaourt aromatisé LOCAL		Petit suisse BIO
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fromage blanc à la Russe (miel et pomme granny)	Ananas BIO et chantilly	Milk shake au cacao (fromage blanc, sauce chocolat, sucre et lait)	
Fruit BIO	Fromage blanc crème de marron	Fruit BIO	Smoothie fruits rouges	

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 16 au 20 Octobre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade coleslaw BIO/LOCALES	Salade farandole		Gâteau de pomme de terre, ail et jambon de dinde	
	Tomate BIO vinaigrette ***	Céleri BIO/LOCAL rémoulade ***		Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc) ***	***
Plat	Fricassé de colin sauce armoricaine ***	Sauté de poulet au caramel ***	Viande bolognaise ***	Saucisse de francfort ***	Rôti de bœuf sauce bourguignon ***
	Riz pilaf	Mélange de légumes et brocolis	Macaroni BIO	Lentilles BIO/LOCALES	Purée de carottes et pdt
Garniture au choix	Petits pois à la française (dès de dinde) ***	Blé BIO ***		Courgettes saveur soleil (ail, oignons et basilic) ***	***
		Fromage blanc BIO sce fraise	Saint Paulin	Yaourt sucré	Fromy
Fromage/laitage au choix		Fromage blanc BIO et sucre ***	Emmental ***	Yaourt aromatisé ***	Cotentin ***
	Gélifié nappé au caramel		Fruit		Fruit BIO
Dessert au choix			Fruit		Fruit BIO
	Mousse au chocolat		Fruit		Fruit BIO



Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 23 au 27 Octobre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VACANCES				
	Plat végétarien				
Entrée au choix	Salade coleslaw BIO/LOCALES		Chou rouge râpé		
	Salade verte				
Plat	Filet de limande sauce citron	Couscous merguez et boulette d'agneau	Riz sauce mexicaine (tomate, ail, poivrons haricots rouges et cumin)	Aiguillettes de colin meunière sauce fromage blanc et curry	Steak haché de bœuf
Garniture au choix	Purée de pomme de terre	Semoule BIO		Carottes BIO vichy	Frites
	Poêlée de légumes	Légumes couscous BIO		Coquillettes BIO	Ketchup et mayonnaise
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature	Emmental	Yaourt aromatisé LOCAL		Gouda
	Petit suisse aux fruits	Mimolette	Yaourt nature LOCAL		Tomme noire
Dessert au choix		Fruit	Fruit	Ile Flottante	Fruit BIO
		Fruit	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit BIO



Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
 date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 30 Octobre au 03 Novembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VACANCES				
Entrée au choix	Endives vinaigrette				Potage de légumes
	Pomelos				Carottes râpées vinaigrette
Plat	Cordon bleu dinde	Hoki sauce crème	Rôti de bœuf		Brandade de colin (purée BIO)
					
Garniture au choix	Blé BIO	Purée pomme de terre et potiron	TOUSSAINT		Feuille de batavia
	Ratatouille BIO		Choux fleurs BIO béchamel		Flageolets BIO
Fromage/laitage au choix	Emmental	Fromage blanc nature et sauce fraise	Saint Paulin		Yaourt nature LOCAL
	Camembert		Mimolette		Yaourt aromatisé LOCAL
Dessert au choix	Fruit			Fruit	
	Fruit			Fruit	

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française