



Hénin-Beaumont

RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Coleslaw (BIO)

Potage Potiron

Plat

Sauté de veau à la Provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

Pavé de colin sauce à l'aneth
 Gratin de légumes et pommes de terre

Escalope de Volaille Sauce Poulette
  Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)

 Jambon blanc*
Sauce jus de thym
Mezze penne
Poêlée de Légumes ail et fines herbes

  Curry de pois chiches et carottes (BIO)
 Riz (BIO)

Fromage

 Chaource

 Saint Paulin (BIO)

 Vache qui rit (BIO)

Dessert

Clémentines

 Flan saveur vanille

Yaourt aromatisé

 Fromage blanc façon straciatella

 Pomme (BIO)



Bio



Recette du chef



Viande Porcine Française



Local



Végétarien



AOP

LÉGENDE

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage Potiron

Céleri rémoulade (BIO)

Plaisirs gratinés
 Potage Asperges

 Carottes râpées
 vinaigrette (BIO)

 Plat Rôti de porc* label
 sauce au thym
 Brocolis au beurre
 Pâtes (BIO)

 Sauté de volaille (BIO)
 sauce à l'oignon
 Pommes vapeurs
 Lentilles aux carottes

 Paleron de boeuf à la
 minestrone
 Jardinière de légume

 Gratin savoyard
 végétarien (pommes de
 terre, oignons, fromage
 raclette)
 Salade iceberg

 Pavé au saumon haché
 sauce napolitaine
 Pommes de terre rissolées

Fromage

Brie (BIO)

Dessert Yaourt nature sucré

Poire (BIO)

Compote de pomme

Banane (BIO)

Eclair au chocolat



Bio



Contient du porc



Local

LÉGENDE


Recette du chef



Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Céleri rémoulade (BIO)

Potage Potiron

Plat

 Rôti de dinde label sauce
 aux herbes
 Poêlée de légumes et
 Pommes de terre

 Boeuf bourguignon
 (BIO)
 Haricot vert (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Sauté de porc* à la
 diable
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée
 carottes

 Filet de merlu sauce
 hollandaise
 Riz aux petits légumes
 (BIO)

 Omelette sauce
 tomate (BIO)
 Purée de patate douce et
 pomme de terre écrasée

Fromage Petit cotentin nature

Buchette de chèvre

Cantal

Dessert Kiwi (BIO)

 Fromage blanc nature
 sucré (BIO)

Pomme

Ananas au sirop

Crème dessert Vanille



Bio



Recette du chef



Viande Porcine Française



Végétarien



AOP



Local



Label rouge



Viande Bovine Française

LÉGENDE

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage légumes verts

Nouvel an Chinois

Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)

Fête de la crêpe

Coleslaw (BIO)

Plat Pâtes aux deux saumons crémés
Fromage râpé Nem aux Légumes sauce au romarin
 Riz cantonais (BIO)Pavé au veau haché sauce brune
 Ratatouille de légumes (BIO)
Coeur de blé émincé de volaille label et son jus
Gratin de Carottes et Pomme de Terre (BIO) Sauté de boeuf sauce poivrade (BIO)
Salade iceberg
Pommes de terre rissolées

Fromage

Mimolette

Rondelé (BIO)

Dessert Mandarine (BIO)

Spécialité pomme litchi

Flan saveur caramel

Crêpe au sucre

Banane (BIO)



Bio



Recette du chef



Viande Porcine Française



Contient du porc



Végétarien



AOP



Local



Label rouge



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée		Pâté foie cornichons*		Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Potage Légumes
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce brestoise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO)	Filet de poulet et son jus Fondue de poireaux et pomme de terre	Rôti de boeuf label sauce béarnaise Pâtes (BIO) Poêlée de champignons à la crème	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule (BIO) Légumes couscous (BIO)	Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Salade iceberg
Fromage	Emmental		Chanteneige		Petit suisse aux fruits
Dessert	Gaufre Liégeoise	Kiwi	Liégeois Vanille	Yaourt aromatisé (BIO)	



Bio



Contient du porc



Recette du chef



Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage légumes verts

Taboulé

Pizza au fromage

Plat

Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate
 Fromage râpé (BIO)

Pot au feu (boeuf)
 Légumes du pot au feu

Sauté de porc* sauce Bercy
 Carottes vichy (BIO)
Chevrier verts

Cheese burger
Pommes de terre rissolées

Poisson meunière
 Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)

Fromage

Camembert (BIO)

Gouda

Dessert

Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat
 Crème dessert Chocolat (BIO)
Clémentines

Purée de pomme

Pomme (BIO)

Bio
 Contient du porc
 Local

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Label rouge

Viande Porcine Française
 AOP
 Viande Bovine Française

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri vinaigrette (BIO)

Potage Poireaux

 Carotte et maïs vinaigrette (BIO)

Plat Sauté de veau sauce au cumin
 Pommes boulangères
Chou de bruxelles au beurre et oignons

 Rôti de dinde label sauce forestière
 Pommes vapeurs
Lentilles aux carottes

  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)
Semoule aux petits légumes

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz

  Tortelloni provençale (BIO)
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

 Pont l'evêque AOC

 Camembert (BIO)

Dessert Ile flottante

 Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

Kiwi

 Crème dessert Chocolat (BIO)



Bio



Contient du porc



Recette du chef

Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Coleslaw (BIO)
 Chou fleur vinaigrette (BIO)

Potage Potiron

Plat

Sauté de veau à la Provençale
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

Pavé de colin sauce à l'aneth
 Gratin de légumes et pommes de terre

Escalope de Volaille Sauce Poulette
  Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)

  Jambon blanc*
 Sauce jus de thym
 Mezze penne
 Poêlée de Légumes ail et fines herbes

  Curry de pois chiches et carottes (BIO)
 Riz (BIO)

Fromage

 Chaource

 Saint Paulin (BIO)
 Rondelé (BIO)

 Vache qui rit (BIO)
 Edam (BIO)

Dessert

Clémentines
 Ananas frais

 Flan saveur vanille Liégeois
 Chocolat

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature sucré

 Fromage blanc façon straciatella
 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 Pomme (BIO)
 Orange (BIO)



Bio



Recette du chef



Viande Porcine Française



Végétarien



AOP

 Local

LÉGENDE

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

*Présence de porc



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage Potiron

 Céleri rémoulade (BIO)
 Brocolis vinaigrette (BIO)

Plaisirs gratinés
 Potage Asperges

 Carottes râpées vinaigrette (BIO)
 Chou blanc vinaigrette (BIO)

 Plat Rôti de porc* label sauce au thym
 Brocolis au beurre
 Pâtes (BIO)

 Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon
 Pommes vapeurs
 Lentilles aux carottes

 Paleron de boeuf à la minestrone
 Jardinière de légume

 Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
 Salade iceberg

 Pavé au saumon haché sauce napolitaine
 Pommes de terre rissolées

Fromage

 Brie (BIO)
 Rondelé (BIO)
Dessert Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
 Poire (BIO)
 Kiwi (BIO)
Compote de pomme
Purée poire
 Banane (BIO)
 Clémentines (BIO)
Eclair au chocolat
Eclair Vanille

Bio



Contient du porc


LÉGENDE
 Recette du chef


Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP

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

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Céleri rémoulade (BIO)
 Chou fleur sauce
cocktail (BIO)

Potage Potiron

Plat

Rôti de dinde label sauce
aux herbes
Poêlée de légumes et
Pommes de terre

Boeuf bourguignon
(BIO)
 Haricot vert (BIO)
 Pâtes (BIO)

Sauté de porc* à la
diable
 Pommes vapeurs
Petits pois à l'étuvée
carottes

Filet de merlu sauce
hollandaise
 Riz aux petits légumes
(BIO)

Omelette sauce
tomate (BIO)
 Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée

Fromage Petit cotentin nature
Bleu

Buchette de chèvre
Tomme noire

Cantal

Dessert

Kiwi (BIO)
 Orange (BIO)

Fromage blanc nature
sucré (BIO)
 Yaourt brassé banane
(BIO)

Pomme
 Poire

Ananas au sirop
Abricots au sirop

Crème dessert Vanille
 Crème dessert praliné



Bio



Recette du chef



Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc

LÉGENDE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage légumes verts

Nouvel an ChinoisSalade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)
Salade Sojanade**Fête de la crêpe**
 Coleslaw (BIO)
 Chou blanc vinaigrette (BIO)
Plat  Pâtes aux deux saumons crémés
Fromage râpé
 Nem aux Légumes sauce au romarin
 Riz cantonais (BIO)
Pavé au veau haché sauce brune
 Ratatouille de légumes (BIO)
Coeur de blé
 émincé de volaille label et son jus
Gratin de Carottes et Pomme de Terre (BIO)

 Sauté de boeuf sauce poivrade (BIO)
Salade iceberg
Pommes de terre rissolées

Fromage

Mimolette
Coulommiers
 Rondelé (BIO)
 Camembert (BIO)
Dessert  Mandarine (BIO)
 Poire (BIO)Spécialité pomme litchi
Spécialité pomme mangue
 Flan saveur caramel
 Flan saveur chocolat

 Crêpe au sucre
Crêpe au chocolat

 Banane (BIO)
 Ananas (BIO)


Bio



Recette du chef



Viande Porcine Française



Végétarien



AOP



Local



Label rouge



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Pâté foie cornichons*

 Carottes râpées
 vinaigrette (BIO)
 Céleri vinaigrette (BIO)

Potage Légumes

 Plat Fricassée de poisson blanc
 sauce brestoise
 Julienne de légumes
 (carottes, courgette, céleri)
 Riz (BIO)

 Filet de poulet et son jus
 Fondue de poireaux et
 pomme de terre

 Rôti de boeuf label
 sauce béarnaise
 Pâtes (BIO)
 Poêlée de champignons à
 la crème

 Couscous
 végétarien (BIO) sauce au
 ras el hanout
 Semoule (BIO)
 Légumes couscous (BIO)

 Tartiflette (pomme de
 terre-lardons-oignons-
 reblochon)
 Salade iceberg

 Fromage Emmental
 Samos

 Chanteneige
 Edam

Petit suisse aux fruits

 Dessert Gaufre Liégeoise
 Brownies

 Kiwi
 Clémentines

 Liégeois Vanille
 Liégeois Café

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré
 (BIO)


Bio



Contient du porc



Recette du chef



Végétarien

Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

LÉGENDE

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

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage légumes verts

 Taboulé
 Salade de pommes de terre

Pizza au fromage
 Crêpe au jambon

Plat

   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate
 Fromage râpé (BIO)

 Pot au feu (boeuf)
 Légumes du pot au feu

 Sauté de porc* sauce Bercy
 Carottes vichy (BIO)
 Chevrier verts

 Cheese burger
 Pommes de terre rissolées

Poisson meunière
 Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)

Fromage

 Camembert (BIO)
 Rondelé (BIO)

Gouda
 Camembert

Dessert

  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat
 Fromage blanc nature sucré (BIO)

 Crème dessert Chocolat (BIO)
 Clémentines
 Poire

Purée de pomme
 Purée poire

 Pomme (BIO)
 Orange (BIO)



Bio



Recette du chef



Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri vinaigrette (BIO)
 Carottes râpées
 vinaigrette (BIO)

Potage Poireaux

 Carotte et maïs
 vinaigrette (BIO)
 Chou fleur sauce
 cocktail (BIO)

Plat Sauté de veau sauce au
 cumin
 Pommes boulangères
 Chou de bruxelles au
 beurre et oignons

 Rôti de dinde label sauce
 forestière
 Pommes vapeurs
 Lentilles aux carottes

 Egréné de boeuf
 sauce chili (BIO)
 Semoule aux petits
 légumes

Waterzooï de poisson
 Julienne de légumes
 (carottes, courgette, céleri)
 Riz

 Tortelloni provençale
 (BIO)
 Fromage râpé (BIO)

Fromage  Pont l'evêque AOC

 Camembert (BIO)
 Vache qui rit (BIO)

Dessert Ile flottante
 Riz au lait

 Ananas (BIO)
 Poire (BIO)

Spécialité pomme abricot
 Spécialité pomme
 framboise

Kiwi
 Pomme

 Crème dessert Chocolat
 (BIO)
 Crème dessert vanille
 (BIO)



Bio



Recette du chef



Végétarien



Label rouge



Viande Porcine Française



AOP



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc

LÉGENDE