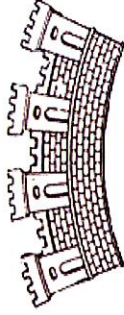
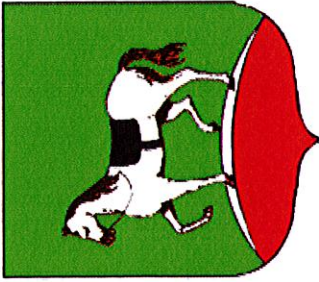


MENU GEMRCN
Henin Beaumont du 1 au 23 septembre 2016

JOUR SEMAINE	semaine du 1 au 2 septembre 2016	semaine du 5 au 9 septembre 2016	semaine du 12 au 16 septembre 2016	semaine du 19 au 23 septembre 2016
LUNDI		 Repas Bio Omelette Petits pois Pommes de terre Fromage Fruit	Salade verte au maïs Burger de veau sauce brune Pâtes Yaourt fruité	Salade de tomates persillées Jambon Salade de pâtes Crème dessert saveur Caramel
MARDI		Pastèque Escalope de volaille sauce brune aux champignons Riz Glace	Céleri rémoulade Rôti de porc à l'estragon Pommes rissolées Liégeois saveur chocolat	 Rôti de bœuf sauce Bourguignonne Frites - Salade Emmental Fruit de saison
MERCREDI ALSH		Toast fromagé Filet de poisson froid Assiette de crudités Flan nappé caramel	 Repas Bio Bœuf braisé au carottes et pommes de terre Fromage Fruit	Repas Bio Crudités Haut de cuisse de poulet Haricots verts Pommes vapeur Yaourt
JEUDI	C'est la rentrée Melon Raviolis Salade Fromage Glace	 Carottes râpées Goulasch Pâtes Fromage blanc aux fruits	Repas à thème: l'Inde Concombre au yaourt Poulet au curry Riz à l'indienne Gâteau de semoule	Betteraves rouges Filet de poisson Sauce Espagnol Ebly aux petits légumes Flan vanille
VENDREDI	Pennes Jambon ketchup Vache picon Fruit de saison	Saucisse Ratatouille Semoule Gouda Fruit de saison	Filet de poisson meunière Sauce tartare Pommes vapeur - Salade Brie Salade de fruits frais	Couscous Boulette d'agneau - Merguez Et sa garniture Edam Eclair

Quand la garniture est un légume seul, un féculent peut-être ajouté à la demande du client, le légume restant majoritaire dans l'assiette.

MENU GEMRCN
Henin Beaumont du 26 au 28 octobre 2016

JOUR SEMAINE	semaine du 26 au 30 septembre 2016	semaine du 3 au 7 octobre 2016	semaine du 10 au 14 octobre 2016	semaine du 17 au 21 octobre 2016	semaine du 24 au 28 octobre 2016
	Repas Bio				
LUNDI	Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison 	Salade de tomates Jambon braisé Gratin de poireaux Crème dessert savour vanille	Betteraves rouges Rôti de bœuf Sauce aux poivrons Blé à la tomate Tarte aux pommes 	Emincé de porc Saisifs et pommes de terre béchamel Emmental Fruit de saison	Boulette d'agneau à la provençale Semoule Gouda Fruit de saison
MARDI	Mortadelle et salade Filet de poisson Sauce Dieppoise Pommes vapeur Fromage blanc sucré	Repas Bio Haut de cuisse de poulet Jardinière Fromage Fruit de saison 	Repas Bio Salade verte Omelette Haricots verts Pommes vapeur Fruit 	Macédoine de légumes Nuggets sauce tomate Tortis Yaourt sucré	Duo de carottes et navet râpés Bœuf à la Flamande Purée Crème dessert chocolat
MERCREDI ALSH	Bœuf à la provençale Ratatouille Pommes rissolées Mimollette Fruit de saison 	Salade mimosa Paupiette de veau Sauce brune Papillons Yaourt aromatisé	Salade fromagère Rôti de porc au basilic Trio de légumes Kiwi	Repas Bio Steak haché Carottes Pommes de terre Fromage Compote 	Poisson meunière Sauce tartare Brocolis- pommes vapeur Edam salade de fruits
JEUDI	Crêpinette Carottes et lentilles Cantafrais Compote de pommes	 Bœuf façon Carbonnade Frites Camembert Mousse chocolat	Carottes râpées à l'orange Poulet au paprika Purée de potiron Délicatesse aux fruits	Concombre vinaigrette Dos de colin Sauce béarnaise Riz Liégeois saveur vanille	Repas Bio Salade fromagère Sauté de poulet Pâtes Yaourt 
VENREDI	Repas à thème: le Liban Salade Libanaise (concombre, menthe, fromage frais) Moussaka Riz Fromage blanc au miel	Filet de poisson Sauce Nantua Semoule à petits légumes Tome noire Fruit de saison	Sauté de poisson à la crème Chou-fleur - Riz Brie Poire au sirop	Rôti de dinde Sauce campagnarde Pommes rissolées Salade Chanteneige Fruit de saison	Potage de légumes Saucisse Compote de pommes Pommes de terre Fromage blanc aux fruits

Quand la garniture est un légume seul, un féculent peut-être ajouté à la demande du client, le légume restant majoritaire dans l'assiette.