

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 05 au 09 Mars 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	VACANCES		
Entrée au choix		Endives aux pommes		Friand Fromage	Carottes BIO/LOCALES râpées vinaigrette
		Pomelos et sucre		Friand Viande (porc)	Chou rouge BIO/LOCAL râpé vinaigrette
Plat	Sauté de bœuf miroton	Coquillettes BIO à l'italienne (Oignons, poivrons, olives, lentilles, tomate et herbes de Provence)	Nuggets de dinde	Emincé de poulet sauce indienne (oignons, ail, raisins secs, tomate, ananas, coco, curry et crème)	Filet de limande meunière et citron
					
Garniture au choix	Boulgour BIO		Ratatouille BIO	Riz	Pommes de terre vapeur
	Petits pois BIO		Blé BIO	Poiso (haricots verts, poivrons, carottes, oignons, amandes et raisins secs)	Epinards béchamel
Fromage/laitage au choix	Emmental	Petit suisse nature	Saint Paulin	Yaourt aromatisé LOCAL	
	Brie	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Yaourt nature LOCAL et sucre	
Dessert au choix	Fruit		Fruit		Salsa aux pêches
	Fruit		Fruit		Fromage blanc caramel et oréo

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 12 au 16 Mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Céleri BIO/LOCAL a la rémoulade ***			Carottes râpées BIO/LOCALES	Potage velouté champignons ***
Plat	Pavé du fromager ***	Boulette de bœuf sauce basilic ***	Rôti de porc chasseur ***	Sauté de dinde sauce normande (recette Ducasse Conseil)	Coquillettes BIO au thon ***
Garniture au choix	Pommes vapeur ***	Semoule ***	Courgettes à la provençale ***	Riz ***	Blettes béchamel ***
Fromage/laitage au choix	Yaourt nature et sucre ***	Fromage frais Sel de Guérande ***	Edam ***	Petit suisse sucré ***	Petit suisse aux fruits ***
Dessert au choix		Fruit BIO Fruit LOCAL	Fruit LOCAL Fruit BIO		Eclair chocolat

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 19 au 23 Mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	C'est le printemps				
Entrée au choix		Mélange de crudités BIO (carotte, céleri et chou blanc)		Laitue iceberg et brunoise de radis rose	Crêpe aux champignons
	***	***	***	Trio de crudités vinaigrette aux agrumes	Crêpe jambon fromage
Plat	Axa de bœuf (oignons, ail, poivrons, tomate et viande de bœuf hachée)	Nuggets de poisson + ketchup	Rôti de veau sauce aux olives	Emincé de poulet mirabelle romarin	Filet de colin huile parfum curry (recette Ducasse Conseil)
	***	***	***	***	***
Garniture au choix	Riz créole	Jardinière de légumes	Piperade	Carottes BIO vichy	Purée de carottes et pdt BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Edam		Yaourt 2 vaches citron BIO		
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Fruit LOCAL	Crème dessert à la vanille	Fruit	Cake au miel et crème anglaise	Mousse pom pom (fromage blanc, crème pâtissière, pomme tatin)
	Fruit BIO	Géliné nappé au caramel	Fruit	Moelleux coquelicot et crème anglaise	Fromage blanc compote de banane et spéculoos

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 26 au 30 Mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Menu végétarien					
Entrée au choix	Carottes BIO/LOCALES ***	Pomelos BIO ***	Laitue iceberg vinaigrette caramel ***	Chou chinois vinaigrette ***	Potage freneuse ***	Surimi mayonnaise ***
Plat	Escalope de porc sauce andalouse ***	Sauté de bœuf au curry ***	Pilons de poulet rôti ***	Boulettes de soja sauce méditerranée ***	Pizza fromage ***	
Garniture au choix	Lentilles à la paysanne Courgettes persillées ***	Petits pois braisé Semoule ***	Pommes rissolées BIO Carottes BIO à la coriandre ***	Ratatouille Riz pilaf ***	Salade verte ***	
Fromage/laitage au choix	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature ***	Fromy Rondelé nature ***		Yaourt nature Yaourt aux fruits ***		
Dessert au choix		Fruit LOCAL Fruit BIO	Fromage blanc façon belle Hélène Fromage blanc façon melba		Fruit LOCAL 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 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi de Pâques					
Entrée au choix			Salade verte BIO et maïs	Potage de légumes BIO et fromage râpé	Pizza fromage
			Salade anglaise BIO au cheddar (laitue, croutons et cheddar)	Salade d'haricots verts BIO et emmental	Pizza royale (porc)
		***	***	***	***
Plat		Steak de colin huile parfum curry (recette Ducasse Conseil)	Omelette aux fines herbes	Boulettes de bœuf au jus	Filet de limande meunière
			***	***	***
Garniture au choix		Chou fleur BIO	Pommes campagnardes	Poêlée de légumes béarnaise (ducasse conseil)	Macaronis et fromage râpé
		Blé BIO	Epinards béchamel	Pommes sautées	
		***	***	***	***
Fromage/laitage au choix		Montboissier	Fromage blanc nature		
		Emmental	Fromage blanc aux fruits		
		***	***	***	***
Dessert au choix		Fruit		Fruit	Tarte normande
		Fruit		Fruit	Tarte flan

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 09 au 13 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas de Pâques					
Entrée au choix			Chou blanc râpé	Œuf au nid sur salade	
	***	***	Trio de crudités (duo de carottes et navets râpés)	Laitue iceberg vinaigrette fruits rouges	***
Plat	Sauté de dinde sauce sauge	Merguez	Escalope de porc au jus	Roti d'agneau farci sauce printanière	Quenelles de Brochet sauce armoricaine
	***	***	***	***	***
Garniture au choix	Piperade	Semoule	Carottes vichy BIO	Flageolets BIO	Courgettes braisées
	Riz créole	Légumes couscous	Purée de pommes de terre BIO	Haricots verts BIO	Coquillettes
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Fromage blanc et sucre	Coulommiers			Tomme blanche
	Fromage blanc sauce fraise	Camembert			Saint Paulin
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Fruit	Fruit LOCAL	Crème dessert au caramel	Cake nature maison et crème anglaise	Fruit BIO
	Fruit	Fruit BIO	Crème dessert chocolat		Fruit LOCAL

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 16 au 20 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade farandole vinaigrette (salade composée, chou blanc, radis et maïs)		Tarte au fromage		Saucisson à l'ail
	Céleri rémoulade				Œufs durs mayonnaise
Plat	Burger de veau sauce orientale	Colin brésilienne	Poulet rôti	Omelette au fromage	Bœuf braisé sauce piquante
					
Garniture au choix	Brocolis BIO	Macaroni	Haricots beurre	Brunoise de légumes	Carottes vichy BIO
	Blé BIO	Petits pois	Riz	Pommes vapeur	Lentilles BIO/LOCALES
Fromage/laitage au choix	Petit suisse sucré	Camembert		Gouda	Yaourt nature
	Petit suisse aux fruits	Montboissier		Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert au choix		Fruit LOCAL	Milk shake pomme banane	Fruit BIO	
		Fruit BIO	Milk shake framboise	Fruit LOCAL	

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 23 au 27 Avril 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances				
Entrée au choix	Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette Carottes BIO/LOCAL râpées		Laitue iceberg vinaigrette et dès de mimolette	Pizza jambon Pizza fromage	
Plat	Sauté de dinde à la sauge	Couscous merguez (semoule et légumes BIO)	Carré de porc fumé	Rôti de veau sce barbecue	Colin pané
Garniture au choix	Ratatouille Coquillettes		Purée de carottes et pdt BIO	Flageolets BIO Haricots verts BIO	Riz à la tomate
Fromage/laitage au choix		Camembert Emmental	Fromage blanc sce fraise Fromage blanc nature		Brie Tomme blanche
Dessert au choix	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Pomme Orange		Roulé au chocolat	Fruit BIO Fruit BIO

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 30 Avril au 04 mai 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances		FERIE		Vacances
					Menu végétarien
Entrée au choix				Carottes BIO/LOCALES râpées	
				Céleri BIO/LOCAL remoulade	
Plat	Ravioli au saumon		Sauté de bœuf bédouin	Steak de colin sauce aurore	Nuggets de blé sauce méditerranée
					
Garniture au choix			Légumes couscous BIO	Riz créole	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts, oignons)
			Semoule	Haricots beurre	
Fromage/laitage au choix	Emmental		Yaourt nature sucré		Fromage fondu Président
	Gouda		Yaourt aromatisé		Rondelé nature
Dessert au choix	Fruit LOCAL		Fruit	Ile flottante	Fruit BIO
	Fruit BIO		Fruit	Crème dessert à la vanille	Fruit BIO
Menu des maternelles					

*Les viandes bovines sont d'origine française