

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 03 au 07 Avril 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Concombre vinaigrette Mélange provençal (courgette râpée, chou blanc, maïs et poivron rouge) ***	***	Salade fantaisie vinaigrette terroir Salade anglaise au cheddar ***	***	Carottes BIO/LOCALES râpées + dès d'emmental Salade verte BIO et maïs + dès d'emmental ***
Plat au choix	Burger de veau sauce estragon (calamar à la romaine) ***	Colin poêlé ***	Omelette BIO ***	Emincé de dinde basquaise (hoki paprika) ***	Filet de limande et crème ***
Garniture au choix	Boulgour et Brocolis BIO ***	Ratatouille + riz ***	Pommes campagnardes et épinards béchamel ***	Blé et courgettes provençales BIO ***	Julienne de légumes et farfalle ***
Fromage/laitage au choix	***	Brie Carré de l'Est ***	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature ***	Cotentin Fraidou ***	Yaourt nature LOCAL Yaourt aromatisé ***
Dessert au choix	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit BIO Fruit BIO		Fruit LOCAL Fruit	

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 10 au 14 avril 2017



DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Vacances

Entrée au choix

Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) et cœur de palmier
Céleri **BIO/LOCAL** rémoulade

Salade fraîcheur aux œufs (courgette, carotte râpée et œufs)
Chou blanc **BIO/LOCAL** vinaigrette

Plat au choix

Cordon bleu (colin meunière)

Escalope de porc aux oignons (fricassé de colin beurre citronné)

Steak haché sauce tomate (hoki pané)

Rôti de veau sauce barbecue (moules sauce provençale)

Fricassé de colin à la crème

Garniture au choix

Choux fleurs béchamel et pomme de terre

Lentilles **BIO/LOCALES** et carottes vichy **BIO**

Jardinière de légumes + riz

Coquillettes et haricots verts

Semoule et Fondue de poireaux **BIO**

Fromage/laitage au choix

Fromy

Edam

Petit suisse nature

Tartare ail fines herbes

Gouda

Petit suisse aux fruits

Dessert au choix

Fruit **BIO**

Fromage blanc pomme tatin

Fruit **BIO**

Fruit **BIO**

Gâteau Basque + crème anglaise

Fruit **BIO**

Fromage blanc sauce fraise

Fruit **BIO**

Fruit **BIO**

Gâteau moelleux chocolat+ crème anglaise

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
 date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 17 au 21 avril 2017

DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Lundi de Pâques

Vacances

Entrée au choix

Plat au choix

Garniture au choix

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix

			Concombre LOCAL à la feta	Pain de maquereau a la tomate sce aneth
			Salade verte (scarole, frisée, chicorée rouge) à l'emmental	Rillettes de sardine
	***	***	***	***
	Boulettes de bœuf sauce basilic (colin poêlé)	Sauté de poulet (filet de limande aneth)	Colin à la brésilienne	Omelette
	***	***	***	***
	Poêlée de légumes et blé BIO	Riz aux légumes	Macaronis et Petits pois BIO	Purée de pommes de terre et jardinière de légumes BIO
	***	***	***	***
	Gouda	Petit suisse nature		Yaourt aromatisé
	Emmental	Petit suisse aux fruits		Yaourt aux fruits
	***	***	***	***
	Fruit LOCAL	Fruit BIO	Cake nature maison	
	Fruit	Fruit BIO	Roulé à la framboise	

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 24 au 28 avril 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas de Pâques	
Entrée au choix	Tomates BIO vinaigrette		Radis beurre	Œuf au nid sur salade + dès d'emmental	
	Chou rouge BIO/LOCAL râpé vinaigrette		Laitue iceberg vinaigrette fruits rouges	Trio de crudités + dès d'emmental	
	***	***	***	***	***
Plat au choix	Sauté de dinde sauce sauge (quenelles Brochet armoricaine)	Couscous merguez (semoule et légumes) (couscous de la mer)	Pavé de poisson mariné au thym	Gigot d'agneau à l'ail (filet de limande meunière citron)	Burger de bœuf sauce tomate (médaillon merlu sauce aneth)
	***	***	***	***	***
Garniture au choix	Piperade & penne + fromage râpé		Purée de carottes et pommes de terre BIO	Flageolets et haricots verts BIO	Courgettes et riz BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix		Fromage blanc et sucre			Tomme grise
		Fromage blanc sauce fraise			Saint Paulin
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Cocktail de fruits au sirop	Fruit BIO	Crème dessert au caramel	Tarte au chocolat	Fruit LOCAL
	Abricots au sirop	Fruit BIO	Crème dessert chocolat	Cake nature	Fruit