

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 01 au 05 Janvier 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Jour de l'An		Vacances		
Entrée au choix	***	***	***	***	***
Plat	***	***	***	***	***
Garniture au choix	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	***	***	***	***	***
Dessert au choix	***	***	***	***	***

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 08 au 12 janvier 2018

DEJEUNERS

Entrée au choix

Plat

Garniture au choix

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO/LOCALES		Velouté de potiron BIO et fromage râpé		
Endives LOCALES				
***	***	***	***	***
Poissonnette sce tartare	Sauté de bœuf mexicaine	Boulette de soja tomate basilic sauce à l'ail	Escalope de porc sauce grand-mère	Steak de colin sauce beurre citron
***	*** 	***	***	***
Coquillettes BIO	Courgettes braisées	Semoule	Chou fleur au parfum des antilles	Purée de pommes de terre BIO
Jardinière de légumes BIO	Riz	Légumes couscous façon tajine	Pommes vapeur	Epinards BIO à la béchamel
***	***	***	***	***
Coulommiers			Yaourt aromatisé	Camembert
Brie			Yaourt nature	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Mousse au chocolat au lait	Ananas au sirop	Galette des Rois	Fruit
Fruit	Gélinié nappé au caramel	Mandarines au sirop		Fruit

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 15 au 19 janvier 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix		Trio de crudités et dès de mimolette	Céleri BIO/LOCAL mayonnaise	Soupe à l'oignon et croutons	
		Salade verte et dès d'emmental			
	***	***	***	***	***
Plat	Burger de veau sauce forestière	Sauté de poulet sauce paprika	Pot au feu	Paupiette de veau aux oignons	Moules sauce crème
					
	***	***	***	***	***
Garniture au choix	Carottes BIO vichy	Coquillettes BIO		Petits pois aux parfums du soleil	Pommes sautées
	Blé BIO	Poêlée de légumes BIO		Boulgour	
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Montboissier			Yaourt fruits	Brie
	Gouda			Yaourt nature sucré	Mimolette
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Fruit	Compote de pommes	Fromage blanc compote de pêches et spéculoos		Fruit
	Fruit	Compote de fruits	Fromage blanc framboise et oréo		Fruit

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

Menus du 22 au 26 janvier 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Betteraves vinaigrette	Friand fromage		Potage potiron BIO et fromage râpé
		Pomelos BIO			
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Pavé du fromager	Boulettes d'agneau sauce tajine	Sauté de dinde sauce lentille corail (recette Ducasse Conseil)	Brandade de poisson (purée BIO)	Rôti de veau farci forestière
	***	***	***	***	***
<b>Garniture au choix</b>	Epinards BIO béchamel	Semoule	Brocolis	Salade verte	Riz à la tomate
	Purée de pommes de terre BIO	Légumes couscous	Coquillettes		Navets à la crème
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Petit suisse sucré		Fromage blanc et sucre	Tomme noire	
	Petit suisse aux fruits		Fromage blanc aux fruits	Edam	
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Fruit	Liégeois à la vanille		Abricots au sirop	Fruit
	Fruit	Crème dessert au caramel		Salade Arlequin (cocktail de fruits, orange et basilic)	Fruit

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 29 janvier au 02 février 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade des Antilles (iceberg, croustons, vinaigrette ananas et pamplemousse) et mimolette		Céleri BIO/LOCAL à la rémoulade		Potage de légumes
	Salade de mâche		Chou rouge BIO/LOCAL râpé vinaigrette		
Plat	Escalope de porc et son jus	Quenelles de volaille sauce chasseur	Rôti de bœuf au jus	Paëlla au poulet	Colin sauce armoricaine
					
Garniture au choix	Boulgour BIO	Poêlée de légumes BIO	Haricots verts		Choux fleurs BIO
	Jardinière de légumes BIO	Pommes vapeur	Flageolets		Macaronis BIO
Fromage/laitage au choix		Yaourt nature et sucre		Saint Paulin	
		Yaourt aromatisé		Montboissier	
Dessert au choix	Compote de pommes	Fruit	Milk shake framboise	Fruit BIO	Crêpe chocolat
	Compote de poires	Fruit	Smoothie mangue vanille	Fruit LOCAL	Crêpe caramel beurre salé

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 05 au 09 février 2018



DEJEUNERS

Entrée au choix

Plat

Garniture au choix

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b>				
Salade harmonie (scarole, chou rouge et maïs)		Laitue iceberg et croustons		Céleri BIO/LOCAL rémoulade
Pomelos et sucre		Carottes râpées		Endives LOCALES
***	***	***	***	***
Cordon bleu	Chipolatas	Sauté de poulet 4 épices	Semoule façon couscous végétarien	Filet de limande meunière
***	***	***	***	***
Macaronis	Pommes vapeur	Coquillettes BIO		Ratatouille
Courgettes BIO braisée	Lentilles	Brocolis BIO		Riz
***	***	***	***	***
	Coulommiers	Yaourt nature	Rondelé	Fromage blanc sauce fraise
***	Camembert	Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage blanc nature
***	***	***	***	***
Mousse au chocolat au lait	Fruit BIO		Fruit BIO	
Gélifié à la vanille	Fruit LOCAL		Fruit BIO	

**Menu des maternelles**

\*Les viandes bovines sont d'origine française

Menus du 12 au 16 février 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Mardi gras</b>			<b>Nouvel an Chinois</b>
Entrée au choix	Potage de légumes BIO	Salade en chiffonnade vinaigrette terroir et dès d'emmental		Salade coleslaw BIO/LOCAL	Chips aux crevettes
	Betteraves BIO/LOCALES vinaigrette ***	Salade de mâche et dès d'emmental ***		Céleri BIO/LOCAL rémoulade ***	Salade asiatique (huile de colza, moutarde de Dijon, vinaigre, sauce soja, chou chinois et oignons frits) ***
Plat	Ravioli au saumon ***	Sauté de porc sauce charcutière ***	Merguez ***	Rôti de bœuf sauce caramel ***	Sauté de poulet sauce aigre douce ***
	Salade verte ***	Petits pois BIO ***	Purée de pommes de terre ***	Haricots verts ***	Poêlée asiatique (julienne de légumes, germes de haricots mungo, pousse de bambou, champignons noirs et sauce soja) Pâtes chinoises aux légumes (julienne de légumes, pâtes chinoises, champignons de Paris, sauce soja, oignons, ail et brunoise de légumes) ***
Garniture au choix		Boulgour BIO ***	Piperade ***	Flageolets ***	
Fromage/laitage au choix	Yaourt aux fruits ***		Tomme blanche ***		
	Yaourt nature ***		Brie ***		
Dessert au choix		Beignet au chocolat	Fruit BIO	Mousse aux marrons	Roulé à la mangue
			Fruit BIO	Flan praliné	Cake à l'ananas maison



Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 19 au 23 février 2018



DEJEUNERS

Entrée au choix

Plat

Garniture au choix

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>				
Potage Choisy		Céleri rémoulade		Carottes râpées BIO/LOCALES
***	***	***	***	***
Emincé de dinde sauce poulette	Sauté de bœuf sauce daube	Pané de blé fromage et épinards	Carré de porc fumé et son jus	Colin sauce beurre blanc
***	*** 	***	***	***
Coquillettes BIO	Pêlé-mêlé provençal	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes et haricots verts)	Lentilles BIO/LOCALES	Chou romanesco et carottes
Haricots beurre	Riz créole		Carottes vichy BIO	Semoule
***	***	***	***	***
	Tomme grise	Yaourt aromatisé	Camembert	
***	Emmental	Yaourt nature	Carré de l'est	***
Liégeois à la vanille	Fruit BIO		Fruit	Moelleux chocolat frais
Crème dessert au caramel	Fruit BIO		Fruit LOCAL	

Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont  
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 26 février au 02 mars 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances</b>					
<b>Entrée au choix</b>		Potage St germain	Salade du chef (Jambon de dinde, emmental, salade verte)	Rillettes à la sardine maison	Carottes râpées
				Pâté de campagne et cornichons	Chou fleur vinaigrette
<b>Plat</b>	Pavé du fromager	Œufs durs béchamel	Rôti de bœuf oignons	Sauté de dinde sauce fromage frais (recette ducasse conseil)	Aiguillettes de colin meunière fromage blanc et curry
<b>Garniture au choix</b>	Macaronis BIO	Epinards BIO béchamel	Blé BIO aux petits légumes	Pommes sautées	Blettes braisées
	Haricots vert BIO saveur jardin	Purée de pommes de terre BIO	Jardinière de légumes BIO	Brocolis	Riz BIO
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Edam	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc fruits		
	Camembert	Petit suisse nature	Fromage blanc sucré		
<b>Dessert au choix</b>	Fruit			Fruit BIO	Milkshake pomme fraise
	Fruit			Fruit BIO	Milkshake à la poire



Menu des maternelles

\*Les viandes bovines sont d'origine française