

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 06 au 10 Novembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Chou rouge BIO/LOCAL râpé vinaigrette	Salade verte et dès d'emmental	Salade Hollandaise (carotte, chou blanc, scarole et céleri)	Potage de légumes BIO et fromage râpé
		Carottes BIO/LOCALES râpées	Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée) vinaigrette Brésil et dès d'emmental	Endives LOCALES et croûtons	Macédoine BIO mayonnaise
	***	***	***	***	***
Plat	Hoki sauce potiron curcuma (recette Ducasse Conseil)	Viande chili con carne	Jambon de Paris	Œufs durs sauce Mornay	Rôti d'agneau farci
	***	*** 	***	***	***
Garniture	Petits pois BIO	Courgettes	Coquillettes BIO	Epinards BIO	Semoule
	Blé BIO	Riz créole	Poireaux BIO béchamel	Purée de pommes de terre BIO	Légumes couscous
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage	Carré de l'Est			Yaourt aromatisé LOCAL	
	Brie			Yaourt nature LOCAL	
	***	***	***	***	***
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Pêches au sirop		Fruit LOCAL
	Fruit	Crème dessert caramel	Cocktail de fruits au sirop		Fruit

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française



Menus du 13 au 17 Novembre 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade mâche et croutons	Céleri BIO/LOCAL rémoulade		Pomelos BIO et sucre
	***	Endives LOCALES	Carottes BIO/LOCALES râpées	***	Salade de verte BIO mimolette
Plat	Sauté de porc sce diable	Penne Romagnola (oignons, ail, tomate, courgettes et viande hachée) et fromage râpé	Rôti de veau sauce tomate	Pilon de poulet rôti	Colin brésilienne
	***	***	***	***	***
Garniture	Haricots verts		Blettes au gratin	Pommes sautées et ketchup	Pêlé mêlé
	Flageolets		Boulgour	Emincé de poireaux	Riz
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage	Petit suisse nature		Fromage blanc BIO à la fraise	Edam	
	Petit suisse aux fruits		Fromage blanc BIO et sucre	Gouda	
	***	***	***	***	***
Dessert	Fruit BIO	Moelleux au chocolat		Fruit LOCAL	Mousse pom pom
	Fruit LOCAL	Tarte flan		Fruit BIO	Fromage blanc caramel et pop corn

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française



Menus du 20 au 24 Novembre 2017

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Une montagne de saveurs				
Entrée	Salade coleslaw BIO/LOCALE		Iceberg vinaigrette orientale	Potage de légumes BIO	
	Courgettes BIO pesto ***	***	Chou rouge BIO/LOCAL scc enrobant échalote ***	Salade verte BIO ***	***
Plat	Sauté de bœuf bourguignon (recette Ducasse Conseil) ***	Escalope de porc charcutière ***	Quenelles nature scc provençale ***	Emincé de dinde sauce montboissier ***	Filet de limande sauce citron ***
Garniture	Semoule Navets aux parfums du soleil (ail, basilic et oignons) ***	Riz Endives braisées ***	Haricots verts BIO Coquillettes BIO à la tomate ***	Gratin de pomme de terre Légumes aux parfums de montagne (chou vert, carotte, moutarde, sirop de cassis, oignons, ail et thym) ***	Blé BIO Carottes vichy BIO ***
Fromage/laitage	Yaourt aromatisé LOCAL ***	Cotentin P'tit Louis ***	***	***	Camembert Brie ***
Dessert		Fruit BIO Fruit LOCAL	Ile Flottante Mousse chocolat	Moelleux noisettes caramélisées Cake myrtilles	Fruit LOCAL Fruit

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

Menus du 27 novembre au 1er décembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Friand fromage	Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée)	Potage poireaux et pomme de terre et fromage râpé	Salade hollandaise (carotte, chou blanc, scarole et céleri)
	***	***	***	***	***
Plat	Omelette	Papillons BIO à la bolognaise au thon	Sauté de bœuf marengo	Moules à la crème	Carré de porc fumé au jus
	***	***	*** 	***	***
Garniture	Epinards BIO à la béchamel	Salade verte	Pommes vapeur BIO	Mélange de légumes danois (carottes, choux verts, poireaux)	Lentilles BIO/LOCALES
	Purée de pommes de terre BIO		Haricots verts BIO tomate	Riz pilaf	Petits pois BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage	Tomme noire	Yaourt nature	Fromage blanc BIO à la fraise		
	Mimolette	Yaourt velouté fruit	Fromage blanc BIO sucre		
	***	***	***	***	***
Dessert	Fruit			Fruit LOCAL	Entremets au caramel
	Fruit LOCAL			Fruit	Salsa aux pêches

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 04 au 08 Décembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri BIO/LOCAL rémoulade	Salade de laitue et maïs	Potage de légumes	Salade du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental, tomate et olives)
	***	Carottes râpées BIO/LOCALES	Chou rouge BIO/LOCAL râpé sauce enrobant à l'ail	Macédoine mayonnaise	Endives LOCALES et croutons
Plat	Nuggets de poisson et citron	Sauté de bœuf tajine	Steak haché	Façon tartiflette aux lardons	Steak de colin huile parfum curry (recette Ducasse Conseil)
	***	*** 	*** 	***	***
Garniture	Piperade	Semoule	Courgettes aux herbes	Salade de verte BIO	Carottes BIO vichy
	Penne	Légumes couscous façon tajine	Riz		Boulgour BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage	Saint Paulin	Petit suisse nature		Yaourt aromatisé LOCAL	
	Edam	Petit suisse aux fruits		Yaourt nature LOCAL	
	***	***	***	***	***
Dessert	Fruit BIO		Milkshake pomme fraise BIO		Gâteau au chocolat et crème anglaise
	Fruit BIO		Milkshake pomme vanille BIO		

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

Menus du 11 au 15 Décembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos et sucre			Salade de mâche et maïs	
	Carottes râpées BIO/LOCALES ***	***	***	Salade de coleslaw BIO/LOCAL ***	***
Plat	Boulette de bœuf sauce barbecue ***	Hoki pané et citron ***	Sauté de porc sauce andalouse ***	Blé BIO à l'italienne (oignons, poivrons, ail, tomates, lentilles, olives vertes et noires) ***	Rôti de veau ***
Garniture	Coquillettes BIO Epinards BIO ***	Compoté de tomate et riz Poêlée de légumes BIO ***	Carottes BIO vichy Purée de pommes de terre BIO ***		Haricots verts BIO Flageolets BIO ***
Fromage/laitage		Buchette mi- chèvre Coulommiers ***	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits ***	Fromage blanc sce fraise Fromage blanc et sucre ***	Montboissier Edam ***
Dessert	Gélatifé vanille Gélatifé chocolat	Fruit LOCAL Fruit BIO	Fruit Fruit		Fruit LOCAL Fruit

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 18 au 22 Décembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas de fin d'année					
Entrée		Betteraves BIO vinaigrette	Potage potiron et fromage râpé		Salade verte BIO et croutons
	***	Céleri BIO/LOCAL rémoulade	Salade chinoise	***	Endives LOCALES
Plat	Burger de veau au jus	Sauté de bœuf sauce daube	Saucisse au jus		Colin brésilienne
	***	*** 	***	***	***
Garniture	Piperade	Pommes vapeur	Lentilles BIO/LOCALES		Courgettes BIO
	Blé	Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise de légumes)	Carottes BIO vichy		Riz pilaf
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage	Saint Paulin	Yaourt aromatisé LOCAL			
	Tomme noire	Yaourt nature LOCAL			
	***	***	***	***	***
Dessert	Fruit BIO		Fruit LOCAL		Smoothie abricot
	Fruit BIO		Fruit		Milk shake fraise

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 25 au 29 Décembre 2017



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FERIE		VACANCES		
Entrée					
Plat					
Garniture					
Fromage/laitage					
Dessert					

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française