



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Chou fleur sauce cocktail

Salade iceberg aux
croûtons
 Concombre vinaigrette
(BIO)

Plat

Blanquette de veau à
l'ancienneBoulettes de boeuf sauce
au ras el hanout
 émincé de volaille Label
sauce poulet

 Poisson meunière
Sauce tartare

 Mezze penne aux
légumes (BIO) sauce
tomate

Riz (BIO)

Pommes anglaise

Semoule (BIO)

Pommes de terre rissolées

Fromage râpé (BIO)

Poêlée de carottes

 Haricot vert ails et fines
herbes

Fromage Munster

Edam (BIO)

Dessert Liégeois Chocolat

Ananas frais

Délicatesse aux fruits

Poire (BIO)

Flan pâtissier



CE2



Bio



Label rouge



MSC



Recette du chef



AOP



Local



Végétarien

LÉGENDE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DE L'AGRICULTURE
FRANÇAISE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Panais rémoulade

 Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)

Plat

 Samoussa aux légumes
sauce au romarin

 Escalope de Volaille
label sauce aux herbes

Jambon blanc*

 Sauté de boeuf (BIO) et
son jus

 Fricassé de colin
Pommes de terre persillées

Riz

Pommes vapeurs

 Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée
(BIO)

Fromage râpé (BIO)

Chou fleur à la crème

Batonnière de légumes aux
herbes provençales
 Petits pois à l'étuvée
carottes

Pâtes (BIO)

Fromage Camembert

Tomme blanche

Maroilles

Dessert

Orange (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO) Abricots au sirop

 Crème dessert Chocolat
(BIO)

Fraises


 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef

 Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	ALLEMAGNE	ITALIE	GRECE	ESPAGNE	BELGIQUE
Entrée		Coleslaw (BIO)	Salade Bulgare		Salade aux agrumes
Plat	Rôti de porc* label sauce au thym Chou rouge braisé Pomme vapeur (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées
Fromage	Edam de Bavière (BIO)			Tomme noire	
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	Pastèque (BIO)	Nectarine (BIO)	Gaufre Liégeoise

LÉGENDE	
CE2	Bio
MSC	Végétarien
VPF	Contient du porc
Local	Recette du chef
VBF	AOP
	Label rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Pastèque (BIO)Plat  Filet de merlu sauce hollandaise Purée de patate douce et pomme de terre écrasée

Fromage

 Saint Nectaire Camembert (BIO)

Dessert Ile flottante

 Ananas (BIO) Crème Chocolat
 CE2
 MSC
 VFP

 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

📍 Coleslaw

Tomates sauce basilic

Salade verte - dès de mimolette

Plat  Sauté de boeuf VRC à la provençale
 Semoule (BIO)
Courgettes ail et persil

   Chili Végétarien (BIO)
 Riz (BIO)

Pilons de poulet rôti et son jus
 Brocolis au beurre
 Pommes boulangères

Beignets de calamar à la romaine
Sauce tartare
 Pâtes (BIO)

 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup
Pommes de terre rissolées

Fromage  Cantal

 Camembert (BIO)

Dessert  Flan saveur vanille

 Pastèque (BIO)

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

 Pêche (BIO)

 CE2
 MSC
 VFP

 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Pizza au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Sauté de veau sauce
romarin
 Tortilla oignon pommes
de terre
Blanquette de poisson
sauce waterzooï
 Lasagne de boeuf
(BIO)

 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)

Ratatouille

Riz (BIO)

Salade iceberg

Fromage

Gouda

Tomme blanche

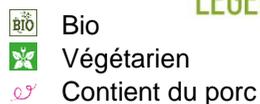
Dessert

Liégeois Chocolat

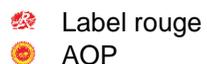
Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

Nectarine (BIO)



LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri rémoulade (BIO) Carottes râpées persillées (BIO) Tomate sauce vinaigrette (BIO)Plat  Falafels (BIO) sauce milanaise
 Riz (BIO)
Concassé de tomates (BIO) Wings de poulet label et son jus
Pommes de terre persillées
Petits pois à la française  Sauté de porc* sauce brune
Riz
 Haricot Beurre à l'échaloteRôti de dinde sauce à l'orientale
Salade iceberg
Pommes de terre rissoléesHoki pané
Poêlée de champignons à la crème
Coeur de blé

Fromage

 Pont l'évêque AOC

Yaourt aromatisé

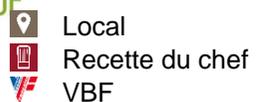
Dessert  yaourt brassé fraise (BIO) Pastèque (BIO)

Cocktail de fruits

Jus de fruits

 cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade verte et maïs
vinaigretteSalade composée (salade,
tomates, croûtons)

Plat

Jambon blanc*

 Boeuf Mode aux
carottes (BIO)
Emincé de volaille sauce
crème

Quiche aux fromages

Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur

 Ecrasé de pomme de
terre

Pommes vapeurs (BIO)

 Epinards hachés à la
crème

Haricot vert

Riz (BIO)

Fromage Bleu

Chanteneige (BIO)

Coulommiers

Dessert

Pomme (BIO)

 Fromage blanc (BIO) + Ile flottante
copeaux de chocolat

Poire sauce chocolat

Banane (BIO)



Bio
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

Local
 Recette du chef
 VBF

Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Tomate sauce ciboulette
 (BIO)
Salade iceberg aux
croûtons
 Betterave vinaigrette
 (BIO)

Plat

 Daube de boeuf label
 Pommes vapeurs
 Batonnière de légumes

 Pavé de colin sauce tomate
 Pâtes (BIO)
 Duo de Courgettes

 Paupiette de veau sauce
 au cumin
 Quinoa aux petits légumes

 Cheese burger
 Pommes de terre rissolées

  Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes
 (BIO)
 Semoule (BIO)
Fromage  Rondelé (BIO)
 Comté

Dessert Kiwi jaune

Yaourt aromatisé

 Crème dessert Vanille

 Nectarine (BIO)

Moelleux chocolat

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Local	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Céleri rémoulade (BIO)

REPAS FROID

Carottes râpées

Plat Egréné de boeuf (BIO) Fricassée de saumon en sauce

Rôti de boeuf
Sauce Barbecue
Salade de Pommes de Terre

PIQUE-NIQUE

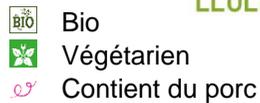
Fromage râpé (BIO) Riz (BIO)

Pâtes (BIO)

Fromage Mimolette

Dessert Crème dessert Chocolat (BIO) Yaourt au fruit mixé

Pêche (BIO)



LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Chou fleur sauce cocktail
 Céleri rémoulade
Salade iceberg aux
croûtons
Tomate vinaigrette
 Concombre vinaigrette
 (BIO)
 Coleslaw (BIO)

Plat

Blanquette de veau à
l'ancienne

Riz (BIO)

Poêlée de carottes

Boulettes de boeuf sauce
au ras el hanout

Pommes anglaise

 émincé de volaille Label
sauce poulet

Semoule (BIO)

 Haricot vert ails et fines
herbes
 Poisson meunière
Sauce tartare

Pommes de terre rissolées

 Mezze penne aux
légumes (BIO) sauce
tomate

Fromage râpé (BIO)

Fromage

Munster

Edam (BIO)

Vache qui rit (BIO)

Dessert

Liégeois Chocolat
Liégeois Vanille

Ananas frais

Pomme

 Délicatesse aux fruits
Fromage blanc aromatisé

Poire (BIO)

Flan pâtissier

 Local
 Label rouge
 Recette du chef

 CE2
 MSC
 AOP

LÉGENDE

 Bio
 Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DE L'AGRICULTURE
FRANÇAISE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Panais rémoulade
salade d'endives aux
pommes crémees

 Cocardie tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)

 Céleri rémoulade (BIO)

Plat

 Samoussa aux légumes
sauce au romarin
Riz
Batonnière de légumes aux
herbes provençales

 Escalope de Volaille
label sauce aux herbes
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée
carottes

  Jambon blanc*
  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée
(BIO)

 Sauté de boeuf (BIO) et
son jus

 Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

 Fricassé de colin
Pommes de terre persillées
 Chou fleur à la crème

Fromage Camembert
GoudaTomme blanche
Cantafrais

  Maroilles

Dessert  Orange (BIO)
 Ananas (BIO)

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré
(BIO)

Abricots au sirop
Pêche au sirop

 Crème dessert Chocolat
(BIO)

 Crème dessert vanille
(BIO)

 Fraises
Banane

 Local
 MSC
 VFP

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DE L'EUROPE



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	ALLEMAGNE	ITALIE	GRECE	ESPAGNE	BELGIQUE
Entrée		Coleslaw (BIO) Céleri rémoulade (BIO)	Salade Bulgare		Salade aux agrumes Melon
Plat	Rôti de porc* label sauce au thym Chou rouge braisé Pomme vapeur (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées
Fromage	Edam de Bavière (BIO) Brie (BIO)			Tomme noire St Morêt	
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc aromatisé	Spécialité pomme fraise Compote de pomme	Pastèque (BIO) Poire (BIO)	Nectarine (BIO) Pomme (BIO)	Gaufre Liégeoise

Local
 MSC
 VPF

CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 VBF

Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Pastèque (BIO)Plat  Filet de merlu sauce hollandaise
 Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Boeuf bourguignon VBF
 Pâtes (BIO)Mijoté de porc * à la sauge
 Pommes vapeurs
Poêlée de légumes à l'abricot sec

Fromage

 Saint Nectaire Camembert (BIO)
 Vache qui rit (BIO)Dessert Ile flottante
Riz au lait Ananas (BIO)
 Melon (BIO) Crème Chocolat
 Crème dessert saveur pistache
 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Coleslaw
 Salade aux agrumes

 Tomates sauce basilic
 Melon

 Salade verte - dès de
 mimolette
 Salade iceberg aux
 croûtons

 Plat Sauté de boeuf VRC à la
 provençale
 Semoule (BIO)
 Courgettes ail et persil

 Chili Végétarien
 (BIO)
 Riz (BIO)

 Pilons de poulet rôti et son
 jus
 Brocolis au beurre
 Pommes boulangères

 Beignets de calamar à la
 romaine
 Sauce tartare
 Pâtes (BIO)

 Steak haché de boeuf
 VBF sauce ketchup
 Pommes de terre rissolées

Fromage Cantal

 Camembert (BIO)
 Chanteneige (BIO)

 Dessert Flan saveur vanille
 Flan saveur caramel

 Pastèque (BIO)
 Abricots (BIO)

 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature sucré

 Eclair au chocolat
 Eclair Vanille

 Pêche (BIO)
 Banane (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations
 possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Pizza au fromage
 Quiche Lorraine*

Tomate au persil (BIO)

Plat

 Sauté de veau sauce
 romarin
 Gratin de chou-fleur et
 pomme de terre (BIO)

 Tortilla oignon pommes
 de terre
 Ratatouille

 Blanquette de poisson
 sauce waterzooï
 Riz (BIO)

 Lasagne de boeuf
 (BIO)
 Salade iceberg

Fromage

 Gouda
 Cantafrais

 Tomme blanche
 Mimolette

Dessert

 Liégeois Chocolat
 Liégeois Vanille

Ananas (BIO)

 Spécialité pomme abricot
 Spécialité pomme banane

 Nectarine (BIO)
 Pomme (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations
 possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade (BIO) Coleslaw (BIO)		Carottes râpées persillées (BIO) Maïs vinaigrette BIO		Tomate sauce vinaigrette (BIO) Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Falafels (BIO) sauce milanaise Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO)	Wings de poulet label et son jus Pommes de terre persillées Petits pois à la française	Sauté de porc* sauce brune Riz Haricot Beurre à l'échalote	Rôti de dinde sauce à l'orientale Salade iceberg Pommes de terre rissolées	Hoki pané Poêlée de champignons à la crème Coeur de blé
Fromage		Pont l'évêque AOC		Yaourt aromatisé Fromage blanc nature sucré	
Dessert	yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Pastèque (BIO)	Cocktail de fruits Pêche au sirop	Jus de fruits	cake aux pépites de chocolat maison Clafoutis cerise

Local
 MSC
 VFP

CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 VBF

Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade verte et maïs
vinaigretteSalade composée (salade,
tomates, croûtons)
 Concombre sauce aux
fines herbes

Plat

Jambon blanc*

 Boeuf Mode aux
carottes (BIO)
Emincé de volaille sauce
crème

Quiche aux fromages

Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur
 Ecrasé de pomme de
terre

Pommes vapeurs (BIO)

 Epinards hachés à la
crème

Haricot vert

Riz (BIO)

Fromage Bleu
Vache qui rit
 Chanteneige (BIO)
 Camembert (BIO)
Coulommiers
Carré de l'estDessert Pomme (BIO)
 Ananas (BIO)
 Fromage blanc (BIO) + Ile flottante
copeaux de chocolat

Semoule au lait

Poire sauce chocolat

 Banane (BIO)
 Pêche (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Tomate sauce ciboulette (BIO)
 Céleri vinaigrette (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

 Betterave vinaigrette (BIO)
 Carottes cuites au curry (BIO)

Plat

 Daube de boeuf label
 Pommes vapeurs
Batonnière de légumes

Pavé de colin sauce tomate
 Pâtes (BIO)
Duo de Courgettes

Paupiette de veau sauce au cumin
Quinoa aux petits légumes

 Cheese burger
Pommes de terre rissolées

  Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes (BIO)
 Semoule (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO)
 Tomme (BIO)

 Comté

Dessert

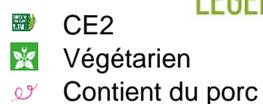
Kiwi jaune
 Poire

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

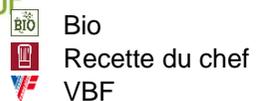
 Crème dessert Vanille
 Crème dessert praliné

 Nectarine (BIO)

Moelleux chocolat
Tarte aux pommes



LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri rémoulade (BIO)
 Brocolis vinaigrette
 (BIO)

REPAS FROID
 Carottes râpées
 Salade verte et maïs
 vinaigrette

Plat   Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Fricassée de saumon en sauce
 Riz (BIO)

Rôti de boeuf
 Sauce Barbecue
 Salade de Pommes de
 Terre

PIQUE-NIQUE

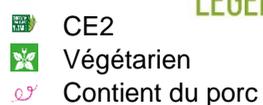
Fromage

Mimolette
 Tartare nature

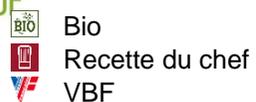
Dessert  Crème dessert Chocolat (BIO)
 Crème dessert vanille (BIO)

Yaourt au fruit mixé
 Fromage blanc nature
 sucré

 Pêche (BIO)
 Kiwi (BIO)



LÉGENDE



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc