



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Mâche et dès d'emmental

 Carottes râpées persillées (BIO)

Potage légumes

Plat

  Raviolini provençale (BIO)
Fromage râpé

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Sauté de dinde sauce brune
 Purée de brocolis et
pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce
milanaise
Semoule
Piperade

 Steak haché de boeuf VBF
sauce poivre
Pommes de terre rissolées

Fromage Tomme blanche

 Pont l'Evêque

Dessert   Fruit du jour

 Crème dessert chocolat (BIO)  Fruit du jour

Eclair vanille

 Fromage blanc (BIO) aux
mille couleurs

 Bio
 Recette du chef
 Local

LÉGENDE
 Végétarien
 VBF
 HVE

 CE2
 AOP
 Global G.A.P

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 sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

MENU ZERO DECHET
 Potage carotte

Plat



 Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO)

 Haricot vert


 Pommes boulangères


 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

 Aiguillette de volaille sauce forestière
 Blé
 Poêlée de champignons persillés



 Jambon blanc*
 Fromage râpé

 Pâtes (BIO)


 Poisson meunière + sauce tartare
 Beignets de chou-fleur

Fromage

Fromage frais nature (carré croc lait)


 Vache qui rit (BIO)


 Saint Nectaire

Dessert


 Fruit du jour


 Compote de pomme

Liégeois chocolat



 Fruit du jour


 Yaourt nature sucré (BIO)


 Bio

 VBF

 Global G.A.P


 Végétarien

 AOP

 Contient du porc

LÉGENDE


 CE2

 Local

 MSC


 Recette du chef

 HVE

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 mimosa

Potage légumes

Salade iceberg aux croûtons

Plat  Rôti de porc* label sauce au thym
 Purée crécy (pommes de terre, carottes)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Pavé au veau haché sauce tomate
 Pommes vapeurs
Chevriers verts à la tomate

 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées

Fromage  Cantal

 Rondelé (BIO)

Dessert  Fromage blanc (BIO) au spéculoos

 Fruit du jour

Abricots au sirop

Moelleux chocolat

 Fruit du jour

 Bio	 Végétarien	 GENDE	 Recette du chef	 VBF
 AOP	 Local	 HVE	 Global G.A.P	 Contient du porc
 MSC	 Label rouge	 VPF		

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 jaunes râpées
vinaigrette

Plat

Chili con carné
 Riz (BIO)

Cordon bleu (volaille)
 Pommes vapeurs
Petits pois à l'étuvée carottes

Emincé de porc* sauce
provençale
Ratatouille de légumes
Torsade

Falafels (BIO) sauce au ras
el hanout
Semoule
Légumes couscous

Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce pita
 Purée de potiron et pommes
de terre (BIO)

Fromage Chantailou

Brie (BIO)

Maroilles

Dessert Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

Spécialité pomme abricot

Yaourt aromatisé

Fruit du jour

Bio	Végétarien	Label rouge	Recette du chef	VBF
AOP	Local	HVE	Global G.A.P	Contient du porc
MSC	Label rouge	VPF		

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 au fromage blanc (BIO)

 Potage du jour (BIO)


 Coleslaw

Plat

 Chipolata* grillée et son jus
 Flageolets verts
 Concassé de tomates


 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)

 Boulettes de boeuf sauce crème
 Brocolis au beurre
 Coeur de blé

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
 Pommes de terre rissolées

 Emincé de volaille sauce waterzooï
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz (BIO)

Fromage

Camembert

 Saint Nectaire

Dessert

Ile flottante

 Fruit du jour


 Fromage blanc façon straciatella (BIO)

 Fruit du jour (BIO)


 Gaufre Liégeoise

 Bio

 Végétarien

 HVE

 Recette du chef

 VBF

 AOP

 Local

 HVE

 Global G.A.P

 Contient du porc

 MSC

 Label rouge

 VPF

 Saveur en Or

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

Potage poireaux

REPAS DE FÊTESTerrine de St Jacques sauce
citronnée

Salade verte et dès d'emmental

Plat

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

 Filet de merlu sauce façon
beurre blanc
 Epinards hachés cuisinés
Riz

 Rôti de porc* sauce moutarde
 Gratin dauphinois (BIO)

 Sauté de dinde sauce suprême
 Haricot vert
Pommes de terre sourires

 Omelette
Semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

 Pont l'Evêque

Petit cotentin nature

Dessert

 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat (BIO)  Fruit du jour

 Bûche Pâtissière + petit chocolat  Yaourt nature sucré (BIO)

 Bio

 Végétarien

 **GENDE**
 Recette du chef

 VBF

 AOP

 Local

 HVE

 Global G.A.P

 Contient du porc

 MSC

 Label rouge

 VPF

 Saveur en Or

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

Mâche et dès d'emmental

 Potage du Jour (Endives) au
fromage fondu
Salade d'Automne (salade,
pomme, noix)

Plat

 Escalope de Poulet Label Sauce
Normande
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)

 Omelette nature sauce tomate
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

Lasagne de boeuf (BIO)

 Sauté de porc sauce chasseur
Piperade
 Coeur de blé

 Beignets de calamar
 Haricot vert
Sauce béarnaise
Riz

Fromage

Saint Nectaire

Cantafrais

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert praliné

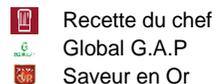
Fruit du jour

Galette aux pommes

Yaourt nature sucré (BIO)


 Bio
AOP
MSC

 Végétarien
Local
Label rouge

 CE2
HVE
VPF

 Recette du chef
Global G.A.P
Saveur en Or

 VBF
Contient du porc

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

Mâche et dès d'emmental
 Panais rémoulade

 Carottes râpées persillées
 (BIO)

Potage légumes

Plat

  Raviolini provençale (BIO)
 Fromage râpé

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz

Sauté de dinde sauce brune
  Purée de brocolis et
 pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce
 milanaise
 Semoule
 Piperade

 Steak haché de boeuf VBF
 sauce poivre
 Pommes de terre rissolées

Fromage

Tomme blanche
 Buchette lait de mélange

 Pont l'Evêque
 Saint Paulin

Dessert

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Crème dessert chocolat (BIO)
 Crème dessert vanille (BIO)

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Eclair vanille
 Eclair au chocolat

 Fromage blanc (BIO) aux
 mille couleurs
 Fromage blanc nature sucré
 (BIO)

 Local
 CE2
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Recette du chef
 Global G.A.P

 Végétarien
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée


 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

 Céleri rémoulade (BIO)

MENU ZERO DECHET
 Potage carotte

Plat


 Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO)

 Haricot vert

 Pommes boulangères

 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce forestière
 Blé
 Poêlée de champignons persillés


 Jambon blanc*
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Poisson meunière + sauce tartare
 Beignets de chou-fleur

Fromage

Fromage frais nature (carré croc lait)
 Cantafrais

 Vache qui rit (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Compote de pomme
 Spécialité pomme framboise

Liégeois chocolat
 Liégeois vanille


 Fruit du jour 1
 Fruit Du jour 2

 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 CE2
 Recette du chef	 VBF	 AOP	 Global G.A.P
 HVE	 Contient du porc	 MSC	

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 mimosa

Potage légumes

Salade iceberg aux croûtons
Céleri au fromage blanc

Plat

   Rôti de porc* label sauce
au thym
  Purée crécy (pommes de
terre, carottes)
  Lentilles sauce tomate
façon bolognaise
Fromage râpé
  Pâtes (BIO)

 Pavé au veau haché sauce
tomate
  Pommes vapeurs
Chevriers verts à la tomate

 Waterzooï de poisson
  Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées

Fromage

 Cantal

  Rondelé (BIO)

Dessert

  Fromage blanc (BIO) au
spéculoos
  Fruit du jour 1
Fruit du jour 2
Abricots au sirop
Pêche au siropMoelleux chocolat
Flan pâtissier
 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Local  Bio  **LÉGENDE**  Végétarien  CE2

 VBF  AOP  Global G.A.P.  HVE

 MSC  Label rouge  VPF

 Recette du
chef
 Contient du
porc

 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)

Carottes jaunes râpées
vinaigrette
 Carottes râpées vinaigrette
(BIO)

Plat

 Chili con carné
 Riz (BIO)

 Cordon bleu (volaille)
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée carottes

 Emincé de porc* sauce
 provençale
 Ratatouille de légumes
 Torsade

 Falafels (BIO) sauce au ras
 el hanout
 Semoule
 Légumes couscous

 Pépites de colin dorées aux 3
 céréales sauce pita
 Purée de potiron et pommes
 de terre (BIO)

Fromage

Chantailou
Vache qui rit
 Brie (BIO)
 Tomme (BIO)

Maroilles

Dessert

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Pain d'épice et marmelade

 Spécialité pomme abricot
 Purée pomme cassis
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Local	Bio	LÉGENDE Végétarien	CE2
VBF	AOP	Global G.A.P	HVE
MSC	Label rouge	VPF	

 Recette du chef
 Contient du porc

 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 au fromage blanc (BIO)
 Salade de mâche aux noix

Potage du jour (BIO)

Coleslaw

Salade d'endives aux pommes crémees

Plat

 Chipolata* grillée et son jus
 Flageolets verts
 Concassé de tomates

Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)

 Boulettes de boeuf sauce crème
 Brocolis au beurre
 Coeur de blé

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
 Pommes de terre rissolées

 Emincé de volaille sauce waterzooï
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz (BIO)

Fromage

Camembert

Saint Nectaire

Dessert

Ile flottante
Riz au lait
 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Fromage blanc façon straciatella (BIO)
 Fromage blanc nature sucré (BIO)

 Fruit du jour (BIO) 1
 Fruit du jour (BIO) 2

Gaufre Liégeoise

Local

Bio

Végétarien

CE2

Recette du chef

VBF

AOP

Global G.A.P

HVE

Contient du porc

MSC

Label rouge

VPF

Saveur en Or

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

Potage poireaux

REPAS DE FÊTES

Salade verte et dès d'emmental

Terrine de St Jacques sauce citronnée

Mousse de foie de canard et toasts

Plat

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

 Filet de merlu sauce façon beurre blanc
 Epinards hachés cuisinés
 Riz

 Rôti de porc* sauce moutarde
 Gratin dauphinois (BIO)

 Sauté de dinde sauce suprême
 Haricot vert
 Pommes de terre sourires

 Omelette
 Semoule
 Ratatouille de légumes

Fromage

 Pont l'Evêque
 Chèvre

 Petit cotentin nature
 Mimolette

Dessert

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Crème dessert chocolat (BIO)
 Crème dessert vanille (BIO)

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Bûche Pâtissière + petit chocolat

 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

 Local	 Bio	 LÉGENDE Vegetarien	 CE2	 Recette du chef
 VBF	 AOP	 Global G.A.P.	 HVE	 Contient du porc
 MSC	 Label rouge	 VPF	 Saveur en Or	

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

Mâche et dès d'emmental

Coleslaw

 Potage du Jour (Endives) au
fromage fondu
Salade d'Automne (salade,
pomme, noix)
Carottes jaunes râpées
vinaigrette

Plat

Escalope de Poulet Label Sauce
Normande

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

Omelette nature sauce tomate

Semoule (BIO)

Légumes tajines

Lasagne de boeuf (BIO)

 Sauté de porc sauce chasseur
Piperade

Coeur de blé

Beignets de calamar

Haricot vert

Sauce béarnaise

Riz

Fromage

 Saint Nectaire
Saint Paulin
Cantafrais
Tartare aux noix

Dessert

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Crème dessert praliné

Crème dessert vanille

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Galette aux pommes

Yaourt nature sucré (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO)

Local

Bio

Végétarien

CE2

 Recette du
chef

VBF

AOP

Global G.A.P

HVE

 Contient du
porc

MSC

Label rouge

VPF

Saveur en Or

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

*Présence de porc

