



Hénin-Beaumont

# RESTAURATION SCOLAIRE

## écoles maternelles



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée



Melon



Tomate sauce basilic (BIO)



Concombre sauce ciboulette (BIO)

Plat

 Egréné végétal + sauce tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

 Waterzooï de poisson  
 Carottes vichy (BIO)  
Riz

Paupiette de veau sauce bercy  
  Gratin de brocolis et pomme de terre

  Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO)  
Semoule  
Légumes tajines

 Cassoulet\* (viande)  
  Pommes vapeurs  
Lingot blanc à la tomate

Fromage

Samos

 Saint Nectaire

Dessert

Purée poire

 Fruit du jour

Yaourt nature sucré

 Fruit du jour

Tarte aux pommes

## LÉGENDE

 HVE  
 Recette du chef  
 Local

 Bio  
 CE2  
 AOP

 Végétarien  
 VBF  
 Global G.A.P.

 MSC  
 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

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Pastèque (BIO)

Plat

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

Chili végétarien (BIO)  
Riz

Emincé de porc\* sauce brune  
 Pommes vapeurs  
 Haricot vert

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Pommes de terre rissolées

Daube de boeuf à la provençale  
Pâtes

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Pont l'Evêque

Gouda (BIO)

Dessert

Fromage blanc façon straciatella

Fruit du jour

Flan saveur chocolat

Beignet à la framboise

Fruit du jour

## LÉGENDE



HVE  
CE2  
Global G.A.P



Bio  
VBF  
Contient du porc



Végétarien  
VPF  
Label rouge



MSC  
Local



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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Concombre à la menthe

Tomate au persil

 Melon

Plat   Jambon blanc\*  
 Carottes vichy (BIO)  
Sauce aux oignons  
 Coeur de blé

 Omelette basquaise (BIO)  
Semoule  
Courgettes ail et persil

Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
 Riz (BIO)

 Pâtes aux 2 saumons crévés  
  Fromage râpé (BIO)

Nuggets de poulet plein filet  
Ratatouille de légumes  
Ketchup (dosette)  
Pommes rissolées

Fromage

Carré croc lait

 Cantal

Dessert  Fruit du jour

 Crème dessert caramel

 Spécialité pomme mirabelle

 Fruit du jour

 Yaourt aromatisé (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

**REPAS LOCAL**

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat

Couscous végétarien sauce au ras el hanout  
Semoule  
Légumes couscous

Rôti de Porc\* sauce à l'oignon  
 Ecrasé de pomme de terre

Aiguillette de poulet sauce paprika  
 Pâtes (BIO)  
Aubergines grillées

Steak haché de boeuf VBF sauce tomate  
Potatoes

Beignets de calamar  
Sauce béarnaise  
Riz pilaf

Fromage

Vache picon

Petit suisse sucré

Brie (BIO)

Dessert

Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs

Gaufre Liégeoise

Fruit du jour

Liégeois chocolat

Fruit du jour

**LÉGENDE**

- HVE
- CE2
- Global G.A.P
- Bio
- VBF
- Contient du porc
- Végétarien
- VPF
- Label rouge
- MSC
- Local
- Saveur en Or
- 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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Concombre à la crème (BIO) Potage potiron

Plat Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  
Fromage râpé  
Pâtes

Chipolata\* grillée et son jus  
 Gratin dauphinois (BIO)

Boulettes de boeuf sauce curry  
Pommes de terre sautées  
Chou de Bruxelles au beurre et oignons

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  
Riz  
Fondue de poireaux à la crème

Escalope de Volaille Sauce normande  
Beignets de chou-fleur

Fromage

Pont l'Evêque

Vache qui rit (BIO)

Dessert Crème dessert vanille

Fruit du jour

Ile flottante

Fromage blanc au daim (BIO)

Fruit du jour

## 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	INDE	IRLANDE	POLOGNE	BRESIL	ANGLETERRE
		Coleslaw (BIO)			Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule Batonnière de légumes	Cottage Pie	Braisé de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes	Ragoût de poulet Riz (BIO)	Poisson meunière façon fish and chips Pommes de terre rissolées
Fromage	Brie (BIO)		Tomme blanche	Saint Nectaire	
Dessert	Fromage blanc aux amandes	Moelleux pomme maison	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur caramel	Fruit du jour

## 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 au fromage blanc

Salade aux croûtons

Plat Rôti de porc\* label sauce charcutière  
 Flageolets verts  
 Carottes vichy (BIO)

Filet de merlu sauce crème  
 Epinards hachés cuisinés  
 Riz (BIO)

Sauté de dinde sauce aux herbes  
 Purée de courgette et pommes de terre (BIO)

Lasagne de boeuf (BIO)

Tortilla oignon pommes de terre  
Ratatouille

Fromage Maroilles

Vache qui rit

Tomme (BIO)

Dessert Crème dessert chocolat

Fruit du jour

Pêche au sirop

Fruit du jour

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

## 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

Concombre vinaigrette (BIO)

Salade de pommes de terre (BIO)

Coeur de laitue

Plat

Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Riz (BIO)

Filet de poulet sambre et meuse  
 Gratin dauphinois

Quiche aux fromages maison  
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce poivrade  
 Haricot vert  
 Pâtes (BIO)

Cheese burger  
Pommes de terre campagnardes (wedges)

Fromage Chanteneige

Cantal

Dessert Fruit du jour

Liégeois chocolat

Compote de pomme

Fruit du jour

Yaourt aromatisé (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

SEMAINE DU 30-10-2023 AU 05-11-2023

MIDI  
MATERNELLE  
HENIN BEAUMONT SCOLAIRE



DUPONT  
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Salade iceberg vinaigrette

Potage légumes verts

Plat

 Samoussa aux légumes  
 Semoule aux petits légumes  
(BIO)  
Sauce Jus aux 4 Epices

Pilons de Poulet rôti  
Ketchup (dosette)  
 Purée de potiron et pommes  
de terre

 Tortillini au saumon  
  Fromage râpé (BIO)

 Egréné de boeuf sauce chili  
Riz

Fromage St Morêt

 Vache qui rit (BIO)

Dessert  Fruit du jour

 Cake maison à l'orange

  Fruit du jour

 Fromage blanc aux pralines  
roses

## LÉGENDE



HVE  
CE2  
Global G.A.P



Bio  
VBF  
Contient du porc



Végétarien  
VPF  
Label rouge



MSC  
Local  
Saveur en Or



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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Potage potiron

Coleslaw (BIO)

Plat Thon à la tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)  
Salade

Braisé de boeuf et son jus  
 Carottes vichy (BIO)  
Riz

Saucisse de Strasbourg\* et son jus  
 Purée de pomme de terre

Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine  
Pommes de terre sautées  
 Petits pois à l'oignon

Fromage

Saint Nectaire

Coulommiers

Dessert Spécialité pomme pêche

Fruit du jour (BIO)

Yaourt au fruit mixé

Flan saveur vanille

Fruit du jour

## 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  Melon

 Tomate sauce basilic (BIO)

**COUPE DU MONDE DE RUGBY**

 Courgettes crues rapées aux fines herbes (BIO)

 Concombre sauce ciboulette (BIO)

Plat  Egréné végétal + sauce tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

 Waterzooï de poisson  
 Carottes vichy (BIO)  
Riz

Paupiette de veau sauce bercy  
 Gratin de brocolis et pomme de terre

  Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO)  
Semoule  
Légumes tajines

 Cassoulet\* (viande)  
  Pommes vapeurs  
Lingot blanc à la tomate

Fromage

Carré croc lait  
Samos

Edam  
 Saint Nectaire

Dessert Spécialité pomme framboise  
Purée poire

 Fruit du jour x2

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucré

 Fruit du jour x2

Tarte aux pommes

## LÉGENDE

 HVE  
 Recette du chef  
 Local

 Bio  
 CE2  
 AOP

 Végétarien  
 VBF  
 Global G.A.P

 MSC  
 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



Hénin-Beaumont



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade (BIO)  
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Pastèque (BIO)

Plat

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

Chili végétarien (BIO)  
Riz

Emincé de porc\* sauce brune  
 Pommes vapeurs  
 Haricot vert

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Pommes de terre rissolées

Daube de boeuf à la provençale  
Pâtes

Fromage

Vache qui rit (BIO)  
Chantailou

Buchette de chèvre  
 Pont l'Evêque

Gouda (BIO)

Dessert

Fromage blanc façon straciatella

Fruit du jour x2

Flan saveur chocolat  
 Flan saveur vanille

Beignet à la framboise  
Beignet à l'abricot

Fruit du jour x2

## LÉGENDE



HVE  
CE2  
Global G.A.P



Bio  
VBF  
Contient du porc



Végétarien  
VPF  
Label rouge



MSC  
Local



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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Avocat vinaigrette  
Concombre à la menthe

Salade de poivrons  
Tomate au persil

 Salade bulgare  
 Melon

Plat  Jambon blanc\*  
 Carottes vichy (BIO)  
Sauce aux oignons  
 Coeur de blé

 Omelette basquaise (BIO)  
Semoule  
Courgettes ail et persil

Pavé au veau haché sauce  
forestière  
Poêlée de champignons  
 Riz (BIO)

 Pâtes aux 2 saumons crévés  
  Fromage râpé (BIO)

Nuggets de poulet plein filet  
Ratatouille de légumes  
Ketchup (dosette)  
Pommes rissolées

Fromage

Fraidou  
Carré croc lait

Tomme des Pyrénées  
 Cantal

Dessert  Fruit du jour x2

 Crème dessert praliné  
 Crème dessert caramel

Purée pomme cassis  
 Spécialité pomme mirabelle

 Fruit du jour x2

 Yaourt nature sucré (BIO)  
 Yaourt aromatisé (BIO)

## LÉGENDE



HVE  
CE2  
Global G.A.P



Bio  
VBF  
Contient du porc



Végétarien  
VPF  
Label rouge



MSC  
Local



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



Hénin-Beaumont

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

**REPAS LOCAL**

Céleri rémoulade (BIO)  
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Tomate sauce ciboulette (BIO)  
 Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat

Couscous végétarien sauce au ras el hanout  
 Semoule  
 Légumes couscous

Rôti de Porc\* sauce à l'oignon  
 Ecrasé de pomme de terre

Aiguillette de poulet sauce paprika  
 Pâtes (BIO)  
 Aubergines grillées

Steak haché de boeuf VBF sauce tomate  
 Potatoes

Beignets de calamar  
 Sauce béarnaise  
 Riz pilaf

Fromage

Tartare aux noix  
 Vache picon

Petit suisse aux fruits  
 Petit suisse sucré

Rondelé (BIO)  
 Coulommiers

Dessert

Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs  
 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Gaufre Liégeoise

Fruit du jour x2

Liégeois vanille  
 Liégeois chocolat

Fruit du jour x2

**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  Carottes râpées vinaigrette (BIO)

 Concombre à la crème (BIO) Potage potiron

Plat   Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  
Fromage râpé  
Pâtes

 Chipolata\* grillée et son jus  
 Gratin dauphinois (BIO)

 Boulettes de boeuf sauce curry  
Pommes de terre sautées  
Chou de Bruxelles au beurre et oignons

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  
Riz  
Fondue de poireaux à la crème

Escalope de Volaille Sauce normande  
Beignets de chou-fleur

Fromage

Tomme des Pyrénées  
 Pont l'Evêque

Cantadou  
 Vache qui rit (BIO)

Dessert  Crème dessert caramel  
 Crème dessert vanille

  Fruit du jour x2

Ile flottante

  Fromage blanc au daim (BIO)

  Fruit du jour x2

## 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	INDE	IRLANDE	POLOGNE	BRESIL	ANGLETERRE
		 Céleri rémoulade (BIO)  Coleslaw (BIO)			 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule Batonnière de légumes	 Cottage Pie	 Braisé de porc* sauce aux oignons   Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes	Ragoût de poulet  Riz (BIO)	Poisson meunière façon fish and chips Pommes de terre rissolées
Fromage	Emmental  Brie (BIO)		Edam Tomme blanche	Camembert  Saint Nectaire	
Dessert	Fromage blanc aromatisé  Fromage blanc aux amandes	Moelleux pomme maison	 Fruit du jour (BIO) x2	 Flan saveur vanille  Flan saveur caramel	 Fruit du jour x2

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	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	Concombre vinaigrette Céleri au fromage blanc						Salade Nantaise Salade aux croûtons			
Plat	 Rôti de porc* label sauce charcutière  Flageolets verts  Carottes vichy (BIO)		 Filet de merlu sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)		Sauté de dinde sauce aux herbes  Purée de courgette et pommes de terre (BIO)		  Lasagne de boeuf (BIO)		 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille	
Fromage			  Maroilles		Saint Paulin Vache qui rit				Brie  Tomme (BIO)	
Dessert	 Crème dessert chocolat  Crème dessert pistache		 Fruit du jour x2		Cocktail de fruits Pêche au sirop		 Fruit du jour x2		Fromage blanc nature sucré  Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	

LÉGENDE

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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade (BIO)  
 Concombre vinaigrette (BIO)

Salade de pâtes aux petits légumes (BIO)  
 Salade de pommes de terre (BIO)

Coeur de laitue

Plat

Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Riz (BIO)

Filet de poulet sambre et meuse  
 Gratin dauphinois

Quiche aux fromages maison  
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce poivrade  
 Haricot vert  
 Pâtes (BIO)

Cheese burger  
Pommes de terre campagnardes (wedges)

Fromage

Edam  
Chanteneige

Vache picon  
 Cantal

Dessert

Fruit du jour x2

Liégeois vanille  
Liégeois chocolat

Purée pomme cassis  
 Compote de pomme

Fruit du jour x2

Yaourt nature sucré (BIO)  
 Yaourt aromatisé (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

**HALLOWEEN**

Salade iceberg vinaigrette

Potage légumes verts

Plat

Samoussa aux légumes  
 Semoule aux petits légumes (BIO)  
Sauce Jus aux 4 Epices

Pilons de Poulet rôti  
Ketchup (dosette)  
 Purée de potiron et pommes de terre

Tortillini au saumon  
 Fromage râpé (BIO)

Egréné de boeuf sauce chili  
Riz

Fromage

Carré frais  
St Morêt

Vache qui rit (BIO)  
 Gouda (BIO)

Dessert

Fruit du jour x2

Cake maison à l'orange

Fruit du jour x2

Fromage blanc façon straciatella  
 Fromage blanc aux pralines roses

## 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

 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Potage potiron

 Maïs vinaigrette (BIO)

 Coleslaw (BIO)

Plat

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)  
Salade

 Braisé de bœuf et son jus  
 Carottes vichy (BIO)  
Riz

 Saucisse de Strasbourg\* et son jus  
 Purée de pomme de terre

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine  
Pommes de terre sautées  
 Petits pois à l'oignon

Fromage

 Saint Nectaire  
Tomme grise

Gouda  
Coulommiers

Dessert

 Spécialité pomme abricot  
 Spécialité pomme pêche

 Fruit du jour (BIO) x2

Yaourt nature sucré  
Yaourt au fruit mixé

 Flan saveur caramel  
 Flan saveur vanille

 Fruit du jour x2

## 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