



Hénin-Beaumont

# RESTAURATION SCOLAIRE

## écoles maternelles



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)			Salade iceberg aux croûtons	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	 Fricassé de colin sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de pomme de terre	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)	Escalope de poulet sauce normande Pommes de terre rissolées
Fromage		 Saint Nectaire	Vache picon		 Rondelé (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé	  Fruit du jour



Bio



CE2



AOP



Végétarien



HVE



Global G.A.P

## LÉGENDE



Recette du chef



Local



Savour en Or



MSC



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 mimosa

 Céleri au fromage blanc (BIO)

**NOUVEL AN CHINOIS**  
 Nem de légumes

Plat

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

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

 Sauté de porc\* au  
caramel  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

  Omelette nature (BIO)  
 Riz cantonais  
Sauce soja

  Lasagne de boeuf  
(BIO)  
Salade iceberg

Fromage  Gouda (BIO)

 Pont l'Evêque

Dessert  Fromage blanc et coulis  
de fruits rouge et sucre

  Fruit du jour

 Compote de pomme

Moelleux ananas coco

 Fruit du jour

 Bio  
 CE2  
 AOP

 Végétarien  
 HVE  
 Global G.A.P

LÉGENDE

 Recette du chef  
 Local  
 Saveur en Or

 MSC  
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette (BIO)	Potage légumes verts	Panais rémoulade		Salade verte et dès de mimolette
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Rôti de porc* label sauce moutarde Carotte vichy Chevriers verts	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz	Poisson meunière sauce crème Pâtes (BIO)	Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Pommes de terre rissolées
Fromage				Cantal	
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme	Flan saveur chocolat	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Mâche et dès d'emmental

Potage poireaux

Plat

Fricassé de colin sauce à l'aneth  
 Poêlée de champignons  
 Gratin dauphinois

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

Paupiette de veau aux 4 épices  
 Beignets de chou-fleur

Quiche aux fromages  
 Haricot vert

Emincé de poulet sauce barbecue  
 Purée de potiron et pommes de terre

Fromage

Gouda (BIO)

Mimolette

Saint Nectaire

Dessert

Fruit du jour

Pêche au sirop

Yaourt nature sucré (BIO)

Crêpe au chocolat

Fruit du jour



Bio



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



Local



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



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)		Potage potiron	Panais rémoulade	
Plat	Parmentier végétarien (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)	Rôti de dinde label sauce aux oignons Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons	Fricassée de moules sauce dieppoise Pommes de terre rissolées	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé
Fromage		Maroilles	Fromage frais nature (carré croc lait)		
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Fruit du jour	Fromage blanc au daim	Compote de pomme



Bio



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



Local



VBF



AOP



Global G.A.P.



Saveur en Or



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

Potage asperges

Salade verte et dès de  
mimolette

Pizza au fromage

Plat

 Tortelloni provençale  
 (BIO)  
 Fromage râpé

 Saucisse de Strasbourg\*  
 et son jus  
 Pommes vapeurs  
 Petits pois à la française

 Boulettes de boeuf sauce  
 Chili  
 Semoule aux petits  
 légumes

 Poêlée de colin doré au  
 beurre  
 Purée Crécy

 Emincé de volaille (BIO)  
 sauce forestière  
 Riz  
 Poêlée de champignons à  
 la crème
Fromage  Cantal

Vache qui rit

Dessert  Fruit du jour Crème dessert caramel

Gâteau marbré cacao

 Fruit du jour Yaourt nature (BIO)

Bio



Végétarien

Recette du  
chef

MSC



CE2



HVE



Local



VBF



AOP



Global G.A.P.



Saveur en Or



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)		Potage champignon		Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Rôti de porc* label à l'ancienne Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons	Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes Riz (BIO)	Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	Cheese burger Pommes de terre rissolées	Escalope de poulet sauce milanaise Pâtes (BIO)
Fromage		Saint Nectaire		Tomme (BIO)	
Dessert	Ile flottante	Beignet au chocolat	Fruit du jour	Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé



Bio



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



Local



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



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

Potage carotte

🌱 Mais vinaigrette (BIO)

Plat

Aiguillette de volaille sauce  
catalane  
Pâtes🌱 VBF Hachis parmentier  
(BIO)Pavé au veau haché sauce  
crème  
Chou fleur  
Pommes croustillantes aux  
herbesBeignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartareRiz  
🌱 Haricot vert à l'échalote🌱 Curry de pois chiches  
et carottes à la pulpe de  
tomate

🌱 Brocolis au beurre

🌱 Semoule (BIO)

Fromage

🍷 Pont l'Evêque

Gouda

Dessert

🌱 Yaourt nature sucré  
(BIO)

🌱 Fruit du jour

📍 Flan saveur vanille

📍 Fruit du jour

Eclair au chocolat



Bio



Végétarien

Recette du  
chef

MSC



CE2



HVE



Local



VBF



AOP



Global G.A.P.



Saveur en Or



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



# RESTAURATION SCOLAIRE

## écoles primaires



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée	Carottes râpées vinaigrette (BIO) Céleri rémoulade (BIO)			Salade iceberg aux croûtons Panais rémoulade	
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Fricassé de colin sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Jambon blanc* Purée de pomme de terre	Boulettes de boeuf sauce berycy Brocolis au beurre Semoule (BIO)	Escalope de poulet sauce normande Pommes de terre rissolées
Fromage		Saint Nectaire	Vache picon Bleu	Rondelé (BIO)	
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert pistache	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2

LÉGENDE			
	Bio		Local
	MSC		CE2
	AOP		Global G.A.P
	Végétarien		HVE
	Recette du chef		Savoir en Or
	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 mimosa  
  Brocolis sauce crème ciboulette

 Céleri au fromage blanc (BIO)  
 Salade de mâche aux noix

**NOUVEL AN CHINOIS**  
 Nem de légumes  
 Samoussa aux légumes

## Plat

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

Thon à la tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

 Sauté de porc\* au caramel  
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

  Omelette nature (BIO)  
 Riz cantonais  
 Sauce soja

  Lasagne de boeuf (BIO)  
 Salade iceberg

Fromage  Gouda (BIO)

 Pont l'Evêque

Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  
 Fromage blanc et miel

 Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2

 Compote de pomme  
 Spécialité pomme framboise

Moelleux ananas coco

 Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2



Bio



MSC



AOP



Local



CE2



Global G.A.P.

## LÉGENDE



Végétarien



HVE



Savoir en Or



Recette du chef



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



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette (BIO) Salade de coeurs de palmier au surimi	Potage légumes verts	Panais rémoulade Carottes jaunes râpées vinaigrette		Salade verte et dès de mimolette
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Rôti de porc* label sauce moutarde Carotte vichy Chevriers verts	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz	Poisson meunière sauce crème Pâtes (BIO)	Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Pommes de terre rissolées
Fromage				Cantal	
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Compote de pomme Spécialité pomme banane	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)



Bio



Local



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



VBF



AOP



Global G.A.P

Saveur en Or



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



Hénin-Beaumont

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée

Mâche et dès d'emmental

Potage poireaux

Plat

Fromage râpé  
 Pâtes

Paupiette de veau aux 4 épices  
 Beignets de chou-fleur

Emincé de poulet sauce barbecue

Fromage

Mimolette  
 Buchette lait de mélange

Dessert

Fruit du jour 2

Pêche au sirop  
 Cocktail de fruits

Fruit du jour 2



Bio



Local



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



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)		Potage potiron	Panais rémoulade Salade bulgare
Plat	Parmentier végétarien (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)	Rôti de dinde label sauce aux oignons Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons	Fricassée de moules sauce dieppoise Pommes de terre rissolées Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé
Fromage		Maroilles	Fromage frais nature (carré croc lait) Saint Paulin	
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc au daim Fromage blanc aromatisé Compote de pomme Spécialité pomme mirabelle



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée

Potage asperges

 Salade verte et dès de  
 mimolette  
 Salade iceberg aux  
 croûtons

 Pizza au fromage  
 Crêpe au jambon

Plat

 Tortelloni provençale  
 (BIO)  
 Fromage râpé

 Saucisse de Strasbourg\*  
 et son jus  
 Pommes vapeurs  
 Petits pois à la française

 Boulettes de boeuf sauce  
 Chili  
 Semoule aux petits  
 légumes

 Poêlée de colin doré au  
 beurre  
 Purée Crécy

 Emincé de volaille (BIO)  
 sauce forestière  
 Riz  
 Poêlée de champignons à  
 la crème

Fromage

Cantal

 Vache qui rit  
 Cantafrais

Dessert

 Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2

 Crème dessert caramel  
 Crème dessert vanille

 Gâteau marbré cacao  
 Gaufre Liégeoise

 Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2

 Yaourt nature (BIO)  
 Yaourt brassé banane  
 (BIO)


Bio



Local



Végétarien

Recette du  
chef

MSC



CE2



HVE



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or

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)		Potage champignon		Salade verte et maïs vinaigrette Emincé de champignons frais sauce crème
Plat	Rôti de porc* label à l'ancienne Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons	Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes Riz (BIO)	Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	Cheese burger Pommes de terre rissolées	Escalope de poulet sauce milanaise Pâtes (BIO)
Fromage		Saint Nectaire		Tomme (BIO)	
Dessert	Ile flottante Semoule au lait	Beignet au chocolat Beignet à la pomme	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre



Bio



Local



Végétarien



Recette du chef



MSC



CE2



HVE



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



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



Hénin-Beaumont

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée

Céleri rémoulade  
 Coleslaw

Potage carotte

Mais vinaigrette (BIO)  
 Salade aux croûtons

Plat

Aiguillette de volaille sauce  
 catalane  
 Pâtes

Hachis parmentier  
 (BIO)

Pavé au veau haché sauce  
 crème  
 Chou fleur  
 Pommes croustillantes aux  
 herbes

Beignets de calamar à la  
 romaine  
 Sauce tartare  
 Riz

Haricot vert à l'échalote

Curry de pois chiches  
 et carottes à la pulpe de  
 tomate

Brocolis au beurre  
 Semoule (BIO)

Fromage

Pont l'Evêque

Gouda  
 Buchette de chèvre

Dessert

Yaourt nature sucré  
 (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO)

Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2

Flan saveur vanille  
 Flan saveur caramel

Fruit du jour 1  
 Fruit du jour 2

Eclair au chocolat  
 Eclair vanille