



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

ALLEMAGNE

BELGIQUE

ITALIE

IRLANDE

 Salade bulgare

Tomate mozzarella

 Coleslaw

Plat

 Saucisse de Francfort* et son jus

Emincé de volaille sauce waterzooï

  Pâtes à la napolitaine (BIO)

Poisson meunière façon fish and chips

  Pommes vapeurs
Chou choucroute

 Riz (BIO)

 Parmesan râpé

Pommes de terre rissolées

 Brocolis

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

  Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

LÉGENDE

 Recette du chef
 CE2
 AOP

 Local
 Végétarien
 HVE

 Contient du porc
 Bio
 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

Concombre vinaigrette
(BIO)

Plat

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

fricassée de poisson sauce
crustacé
 Haricot vert
 Gratin Dauphinois
(BIO)

Emincé de porc*
label sauce à la sauge
Carottes vichy
Lentilles aux oignons

Fromage

Maroilles

Emmental

Dessert

Fruit du jour

Yaourt nature sucré

Spécialité pomme poire



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

Salade aux segments de mandarine

Tomates sauce basilic

Plat Omelette nature (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé Rôti de porc* label
sauce au thym
 Chou fleur au beurre
(BIO)
 Pommes boulangèresAiguillette de volaille sauce catalane
 Pâtes (BIO) Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème
 Epinards hachés
cuisinés
 Riz (BIO) Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Pommes de terre rissolées

Fromage

Saint Nectaire

Brie (BIO)

Dessert Flan saveur chocolat

Fruit du jour

Yaourt au fruit mixé

Flan pâtissier

Fruit du jour



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Crêpe au fromage

Tomate au persil

Plat

Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

Boulettes de boeuf sauce
Chili
Semoule
 Haricot vert

Jambon blanc*
 Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)

Beignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil

Fromage

Edam (BIO)

Tomme (BIO)

Dessert

Spécialité pomme pêche Fruit du jour

Fruit du jour

Crème dessert chocolat



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Salade mimosa

Carottes râpées à l'orange (BIO)

Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
SemouleCordon bleu (volaille)
 Pommes vapeurs
Petits pois à l'étuvée
carottesPaupiette de veau sauce au cumin
 Gratin de brocolis et pomme de terre Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Pommes de terre sautées Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Fromage

Pont l'Evêque

Gouda (BIO)

Dessert Fromage blanc au spéculoos

Fruit du jour

Liégeois chocolat

Fruit du jour

cake aux pépites de chocolat maison



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon (BIO)

FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

tomates (BIO) sauce fenouil

Plat

Rôti de porc* label sauce charcutière
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fricassée de poisson blanc sauce citron
Purée de Courgette et pommes de terre

Sauté de boeuf à la milanaise
Beignets de chou-fleur

Quiche aux fromages
 Haricot vert

Escalope de volaille sauce suprême
 Pommes vapeurs (BIO)

Fromage Boursin AFH

Carré de l'Est

Maroilles

Dessert Fruit du jour

Yaourt aromatisé (BIO) Ile flottante

Poire sauce chocolat

Fruit du jour

Recette du chef	Local	Contient du porc	CE2	Végétarien
Bio	AOP	HVE	Saveur en Or	VBF
Label rouge	VPF	Global G.A.P	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 de mâche	Pastèque		Céleri rémoulade (BIO)	Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	Sauté de dinde sauce aux herbes Epinards hachés cuisinés Pommes boulangères	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chevriers verts à la tomate	Filet de merlu sauce au citron Carottes vichy Riz (BIO)	Cheese burger Mayonnaise (dosette) Pommes de terre rissolées
Fromage		Cantal			
Dessert	Fromage blanc au daim (BIO)	Compote de pomme	Fruit du jour	Eclair au chocolat	Fruit du jour

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



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Coleslaw

Tomate sauce ciboulette (BIO)

Carottes râpées persillées

Plat Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Emincé de volaille (BIO) sauce paprika

 Boulettes de boeuf sauce forestière
Poêlée de champignons
Coeur de blé

Jambon blanc*

Ecrasée de pomme de terre

Thon à la tomate
Fromage râpé

Pâtes (BIO)

Riz (BIO)

Duo de Courgettes

Fromage

Saint Nectaire

Rondelé (BIO)

Dessert Crème dessert caramel

Fruit du jour

Ananas au sirop

Fruit du jour

Yaourt nature sucré



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade aux segments de mandarine

REPAS FROID

Melon (BIO)

PIQUE-NIQUE

Plat

Hachis parmentier (BIO)

Waterzooï de poisson
Carottes vichy
 Riz (BIO)

Pavé au veau haché sauce poivrade
Pommes rissolées
 Haricot vert ail et fines herbes

Rôti de dinde
Sauce mayonnaise
Salade de Pâtes (garniture froide)

Fromage Pont l'Evêque

Brie (BIO)

Dessert Fruit du jour

Brownies

Fruit du jour

Fromage blanc aux mille couleurs



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



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

ALLEMAGNE

BELGIQUE

ITALIE

IRLANDE

 Salade bulgare
Salade d'endives aux noix

Tomate mozzarella

 Coleslaw
 Radis croque sel

Plat

 Saucisse de Francfort* et son jus
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

Emincé de volaille sauce waterzooï
 Riz (BIO)
 Brocolis

  Pâtes à la napolitaine (BIO)
 Parmesan râpé

Poisson meunière façon fish and chips
Pommes de terre rissolées

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

  Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

  Gaufre Liégeoise

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge
  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune

LÉGENDE

 Recette du chef
 CE2
 AOP

 Local
 Végétarien
 Global G.A.P

 Contient du porc
 Bio
 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



Hélin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Concombre vinaigrette
 (BIO)

Plat

 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise
 Fromage râpé
 Pâtes
 Haricot vert
 Gratin Dauphinois (BIO)

 Emincé de porc*
 label sauce à la sauge
 Carottes vichy
 Lentilles aux oignons

Fromage Maroilles

Emmental
Fripsons

Dessert Fruit du jour 1

Fruit du jour 2

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
 Spécialité pomme poire
 Purée pomme cassis



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Carottes râpées
Avocat vinaigrette

Salade aux segments de
mandarine
Melon

 Tomates sauce basilic
Concombre au curry

Plat   Omelette nature (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé

   Rôti de porc* label
sauce au thym
 Chou fleur au beurre
(BIO)
  Pommes boulangères

Aiguillette de volaille sauce
catalane
 Pâtes (BIO)

 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème
 Epinards hachés
cuisinés
 Riz (BIO)

 Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Pommes de terre rissolées

Fromage

 Saint Nectaire

 Brie (BIO)
 Chanteneige (BIO)

Dessert  Flan saveur chocolat
 Flan saveur caramel

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Yaourt au fruit mixé
Velouté nature et dosette
de sucre

Flan pâtissier Gâteau
marbré cacao

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Crêpe au fromage

Tomate au persil

Plat

 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Boulettes de boeuf sauce
Chili
Semoule
 Haricot vert

 Jambon blanc*
 Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)

 Beignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil

Fromage

 Edam (BIO)
 Cantal

 Tomme (BIO)
 Rondelé (BIO)

Dessert

 Spécialité pomme pêche
Purée pomme cassis

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Crème dessert chocolat
 Crème dessert pistache



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Salade mimosa Carottes râpées à l'orange (BIO) Coleslaw (BIO) Concombre sauce bulgare (BIO) Céleri rémoulade (BIO)Plat    Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
SemouleCordon bleu (volaille)
  Pommes vapeurs
Petits pois à l'étuvée
carottesPaupiette de veau sauce au cumin
  Gratin de brocolis et pomme de terre Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Pommes de terre sautées Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Fromage

 Pont l'Evêque Gouda (BIO) Rondelé (BIO)Dessert Fromage blanc au spéculoos
Fromage blanc nature sucré Fruit du jour 1 Fruit du jour 2Liégeois chocolat
Liégeois vanille Fruit du jour 1 Fruit du jour 2 cake aux pépites de chocolat maison



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon (BIO)

**FÊTE DES FRUITS ET
 LEGUMES FRAIS**

 tomates (BIO) sauce
 fenouil

 Concombre à la crème
 (BIO)

Plat

 Rôti de porc* label
 sauce charcutière
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Fricassée de poisson
 blanc sauce citron
 Purée de Courgette et
 pommes de terre

 Sauté de boeuf à la
 milanaise
 Beignets de chou-fleur

 Quiche aux fromages
 Haricot vert
Escalope de volaille sauce
 suprême

Pommes vapeurs (BIO)

Fromage Boursin AFH
 FraidouCarré de l'Est
 Chanteneige

Maroilles

Dessert Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2
 Yaourt aromatisé (BIO) Ile flottante
 Yaourt nature sucré
 (BIO)
Poire sauce chocolat
 Salade de fruits frais
 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de mâche 📍 Concombre vinaigrette	Pastèque		🌿 Céleri rémoulade (BIO) 🌿 Courgettes crues rapées aux fines herbes (BIO)	🌿 Carottes râpées vinaigrette (BIO) 🌿 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Sauté de dinde sauce aux herbes 🌿 Epinards hachés cuisinés 📖 Pommes boulangères	🌿 Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	🐷 Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons 📍 Pommes vapeurs Chevriers verts à la tomate	🐟 Filet de merlu sauce au citron Carottes vichy 🌿 Riz (BIO)	🍷 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Pommes de terre rissolées
Fromage			🧀 Cantal		
Dessert	🌿 Fromage blanc au daim (BIO) 🌿 Fromage blanc nature sucré (BIO)	🍏 Compote de pomme Spécialité pomme banane	Fruit du jour 1 🌿 Fruit du jour 2	Eclair au chocolat Eclair vanille	🍏 Fruit du jour 1 📍 Fruit du jour 2

LÉGENDE									
📖	Recette du chef	📍	Local	🐷	Contient du porc	🌿	CE2	🌿	Végétarien
🌿	Bio	🧀	AOP	🌿	Global G.A.P	🏆	Saveur en Or	🍷	VBF
📖	Label rouge	🍷	VPF	🍏	HVE	🐟	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

Coleslaw
Radis / Beurre

Tomate sauce ciboulette
(BIO)

Céleri rémoulade (BIO)

Carottes râpées
persillées

Concombre à la
menthe

Plat

Chili végétarien
(égréné végétal, haricots
rouges, poivrons,
concentré de tomate,
oignons)

Riz (BIO)

Emincé de volaille (BIO)
sauce paprika

Pommes vapeurs
Piperade

Boulettes de boeuf sauce
forestière

Poêlée de champignons
Coeur de blé

Jambon blanc*

Ecrasée de pomme de
terre

Duo de Courgettes

Thon à la tomate

Fromage râpé

Pâtes (BIO)

Fromage

Saint Nectaire

Rondelé (BIO)

Camembert (BIO)

Dessert

Crème dessert caramel

Crème dessert vanille

Fruit du jour 1

Fruit du jour 2

Ananas au sirop

Cocktail de fruits

Fruit du jour 1

Fruit du jour 2

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade aux segments de mandarine
 Courgettes crues râpées à la crème

REPAS FROID

Melon (BIO)

PIQUE-NIQUE

Plat

Hachis parmentier (BIO)

Waterzooï de poisson
 Carottes vichy
 Riz (BIO)

Pavé au veau haché sauce poivrade
 Pommes rissolées
 Haricot vert ail et fines herbes

Rôti de dinde
 Sauce mayonnaise
 Salade de Pâtes (garniture froide)

Fromage Pont l'Evêque

Brie (BIO)
 Tomme (BIO)

Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Brownies

Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Fromage blanc aux mille couleurs