



Hénin-Beaumont

RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Panais rémoulade

Salade verte et dès de mimolette

Carottes râpées persillées (BIO)

Plat

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

Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
Carottes vichy
 Riz (BIO)

Jambon blanc*
 Purée de brocolis et pomme de terre

Omelette nature (BIO)
Semoule
Piperade

Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue
Pommes de terre rissolées

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Cantal

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille

Fruit du jour

Fromage blanc nature sucré

Compote de pomme



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

Potage du jour (BIO)

Radis croque sel

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Plat

 Escalope de poulet sauce
forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois

 Gratin de pâtes façon
mac en cheese
Fromage râpé

 Boulettes de boeuf sauce
Chili
 Haricot vert
 Riz (BIO)

 Rôti de porc* label
sauce moutarde
Lentilles aux oignons

 Poêlée de colin doré au
beurre
Beignets de chou-fleur

Fromage

Tomme (BIO)

Saint Nectaire

Dessert

 Yaourt brassé framboise
abricot (BIO)

Fruit du jour

Flan saveur vanille

Moelleux chocolat

Fruit du jour



Local



Bio

LÉGENDE


VBF



MSC



HVE



Contient du porc



Recette du chef



CE2



Végétarien



AOP



Global G.A.P



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



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Coleslaw (BIO)

Salade aux croûtons

Potage carotte

Plat

 Chili con carné

Cordon bleu (volaille)

 Sauté de porc* au curry

 Fricassée de moules et

 Tortelloni provençale

 Riz (BIO)

Purée de Courges

Carottes vichy

poisson sauce dieppoise

(BIO)

Butternut

Polenta

Pommes de terre sautées

Fromage râpé

Fromage

 Pont l'Evêque

Cantadou

Dessert

 Fruit du jour

Cocktail de fruits

 Yaourt brassé fraise
(BIO)

Liégeois chocolat

 Fruit du jour (BIO)



Local



Bio

LÉGENDE



VBF



MSC



HVE



Contient du porc



Recette du chef



CE2



Végétarien



AOP



Global G.A.P



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 **PORTUGAL****COREE DU SUD****AUTRICHE****EGYPTE****BRESIL**Salade Coréenne (nouilles,
chou blanc, vinaigrette au
soja)Salata baladi (tomate en
dès, concombre rondelle,
poivrons en dès vinaigrette)
(BIO)

Potage potiron

Plat  Brandade de poissonAiguillette de poulet sauce
aigre douceRissollette de veau
Salade de Pommes de
Terre  Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles,
oignons, sauce tomate) Feijoada revisitée
(haricot rouge, porc*,
épices) Riz (BIO) Brocolis Carotte vichy
Coeur de bléFromage  Gouda (BIO) Saint NectaireDessert  Flan saveur chocolat Fruit du jour  Fruit du jour Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre cake ananas mangue
maison

Local



Bio

LÉGENDE

VBF



MSC



HVE



Contient du porc



Recette du chef



CE2



Végétarien



AOP



Global G.A.P



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 Salade de mâche

📍 Coleslaw

FETE DU PRINTEMPS

📍 🍷 Pâté foie cornichons*

Plat 🌿 📖 Curry de pois chiches
et carottes à la pulpe de
tomate
📖 BIO Riz (BIO)Boulettes de boeuf sauce
crème
📖 BIO Ecrasée de pomme de
terre (BIO)🍷 🌿 📖 Emincé de porc*
sauce provençale
Beignets de Brocolis🌿 Rôti de dinde LABEL
sauce au miel et romarin
Pommes de terre noisette
Haricot vert aux oignonsThon à la tomate
Fromage râpé
📖 BIO Pâtes (BIO)

Fromage

📖 BIO Tomme (BIO)

🌿 Cantal

Dessert 📍 Crème dessert pistache

📍 🌿 Fruit du jour

📖 BIO Yaourt nature sucré
(BIO)

📖 Moka du chef

🌿 Fruit du jour



Local



Bio

VBF
CE2

MSC



Végétarien



HVE



AOP

Contient du
porcRecette du
chef

Global G.A.P



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

Salade aux croûtons

Pizza royale*

Tomate au persil (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy
 Semoule (BIO)

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

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

Maroilles

Dessert

Fruit du jour

Ile flottante

Fruit du jour

Fromage blanc au daim



Local



Bio



CE2



MSC

Végétarien



HVE

AOP



Contient du
porc



Recette du
chef

VPF

Global G.A.P



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  Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Plat   Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes) (BIO)

Fromage

Dessert  Fruit du jour

 Fricassée de poisson
blanc sauce citron
 Riz (BIO)
 Brocolis

Tomme des Pyrénées

 Gélifié saveur chocolat

Pilons de poulet rôti et son
jus
Semoule
Légumes tajines et pois
chiches

 Pont l'Evêque

Ananas au sirop

Salade iceberg aux
croûtons

 Gratin de pâtes aux
lardons*
Fromage râpé

Eclair au chocolat

 Salade bulgare

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Pommes de terre rissolées

 Fruit du jour



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

 Tomates sauce basilic

 Concombre à la crème (BIO)

Plat

 Boulettes de boeuf sauce tomate

 Sauté de porc* sauce brune

 Pizza au fromage
Salade iceberg

 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita

 Pâtes (BIO)

Petits pois à l'étuvée
carottes

  Pommes boulangères

Ratatouille de légumes
Coeur de blé

  Pommes vapeurs

 Epinards hachés cuisinés

Fromage

 Saint Nectaire

 Yaourt nature sucré BIO

Dessert

  Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO)
et son coulis de fruits rouge

 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat

 Compote de pomme



Local



Bio



CE2



MSC

 Végétarien



HVE
AOP

Contient du porc



Recette du chef

 VPF

 Global G.A.P



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

 Betterave vinaigrette
(BIO)

Mâche et dès d'emmental

 Carottes râpées
persillées (BIO)

Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

  Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terre

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

  Rôti de porc* label
sauce charcutière
  Pommes vapeurs
Liégeois à la tomate

Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois chocolat

Fruit du jour

 cake maison



Local



Bio



CE2



MSC



Végétarien



HVE



AOP



Contient du
porc



Recette du
chef



VPF

 Global G.A.P.  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



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

📍 Panais rémoulade
 📍 Chou rouge vinaigrette

Salade verte et dès de
 mimolette

📍 Carottes râpées
 persillées (BIO)
 📍 Chou blanc rémoulade
 (BIO)

Plat

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

🇫🇷 Fricassée de poisson
 blanc sauce ciboulette
 Carottes vichy
 📍 Riz (BIO)

🇫🇷 Jambon blanc*
 📍 Purée de brocolis et
 pomme de terre

📍 Omelette nature (BIO)
 Semoule
 Piperade

Emincé de volaille façon
 kebab sauce barbecue
 Pommes de terre rissolées

Fromage 📍 Vache qui rit (BIO)

🇫🇷 Cantal

Dessert 📍 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

📍 Crème dessert vanille
 📍 Crème dessert praliné

📍 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

Fromage blanc nature
 sucré
 Fromage blanc aromatisé

📍 Compote de pomme
 Purée pomme cassis



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

Potage du jour (BIO)

Radis croque sel

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

 Brocolis sauce crème
ciboulette (BIO)

Plat

Escalope de poulet sauce
forestière

Poêlée de champignons

Gratin dauphinois

 Gratin de pâtes façon
mac en cheese

Fromage râpé

 Boulettes de boeuf sauce
Chili

Haricot vert

Riz (BIO)

 Rôti de porc* label
sauce moutarde

Lentilles aux oignons

 Poêlée de colin doré au
beurre

Beignets de chou-fleur

Fromage

Tomme (BIO)

Saint Nectaire

Dessert

 Yaourt brassé framboise
abricot (BIO)

 Yaourt nature sucré
(BIO)

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Flan saveur vanille

Flan saveur chocolat

Moelleux chocolat

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2


Local



HVE



Végétarien



Bio



Contient du porc



AOP

LÉGENDE



VBF



Recette du chef



Global G.A.P



MSC



CE2



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

 Coleslaw (BIO)

 Courgettes crues rapées
aux fines herbes (BIO)

Salade aux croûtons

Potage carotte

Plat

 Chili con carné
 Riz (BIO)
Cordon bleu (volaille)
Purée de Courges
Butternut
 Sauté de porc* au curry
Carottes vichy
Polenta

 Fricassée de moules et
poisson sauce dieppoise
Pommes de terre sautées

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

Fromage

 Pont l'Evêque
Cantadou
Tomme des Pyrénées

Dessert

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2
Cocktail de fruits
Pêche au sirop
 Yaourt brassé fraise
(BIO)
 Yaourt nature sucré
(BIO)
Liégeois chocolat
Liégeois vanille
 Fruit du jour 1 (BIO)
 Fruit du jour 2 (BIO)


Local



HVE



Végétarien



Bio



Contient du porc



AOP

LÉGENDE



VBF



Recette du chef



Global G.A.P



MSC



CE2



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

SEMAINE DES LANGUES VIVANTES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée **PORTUGAL****COREE DU SUD****AUTRICHE****EGYPTE****BRESIL**

Salade Coréenne (nouilles,
chou blanc, vinaigrette au
soja)
Carottes râpées à la
coriandre

 Salata baladi (tomate en
dès, concombre rondelle,
poivrons en dès vinaigrette)
(BIO)
 Céleri rémoulade (BIO)

Potage potiron

Plat  Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce
aigre douce
 Riz (BIO)
 Brocolis

Rissollette de veau
Salade de Pommes de
Terre

   Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles,
oignons, sauce tomate)

 Feijoada revisitée
(haricot rouge, porc*,
épices)
 Carotte vichy
Coeur de blé

Fromage  Gouda (BIO)
 Chanteneige (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert  Flan saveur chocolat
 Flan saveur caramel

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre
 Fromage blanc et coulis
de fruits rouge et sucre

 cake ananas mangue
maison

 Local
 HVE
 Végétarien

 Bio
 Contient du porc
 AOP

LÉGENDE

 VBF
 Recette du chef
 Global G.A.P

 MSC
 CE2
 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 Salade de mâche

📍 Coleslaw

FETE DU PRINTEMPS📍 🍷 Pâté foie cornichons*
Oeufs durs mayonnaisePlat 🌱 📖 Curry de pois chiches
et carottes à la pulpe de
tomate
📖 Riz (BIO)Boulettes de boeuf sauce
crème
📖 Ecrasée de pomme de
terre (BIO)🍷 🌿 🍷 Emincé de porc*
sauce provençale
Beignets de Brocolis🍷 Rôti de dinde LABEL
sauce au miel et romarin
Pommes de terre noisette
Haricot vert aux oignonsThon à la tomate
Fromage râpé
📖 Pâtes (BIO)

Fromage

📖 Tomme (BIO)
Buchette de chèvre

🍷 Cantal

Dessert 📍 Crème dessert pistache
📍 Crème dessert caramel🌿 Fruit du jour 1
Fruit du jour 2📖 Yaourt nature sucré
(BIO)
📖 Yaourt aromatisé (BIO)

📖 Moka du chef

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Local



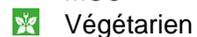
Bio



CE2



MSC



Végétarien



HVE



AOP

Contient du
porcRecette du
chef

Global G.A.P.
 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

Salade aux croûtons

Pizza royale*
Quiche au fromage

Tomate au persil (BIO)
 Céleri rémoulade (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy
 Semoule (BIO)

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

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

Maroilles

Dessert

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Ile flottante
Riz au lait

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Fromage blanc au daim



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Carottes râpées vinaigrette (BIO)
 Concombre vinaigrette (BIO)

Plat Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)

Fromage

Dessert Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Fricassée de poisson blanc sauce citron
 Riz (BIO)
 Brocolis

Tomme des Pyrénées Carré frais

Gélifié saveur chocolat
 Gélifié saveur caramel

Pilons de poulet rôti et son jus
Semoule
Légumes tajines et pois chiches

Pont l'Evêque

Ananas au sirop
Cocktail de fruits

Salade iceberg aux croûtons

Gratin de pâtes aux lardons*
Fromage râpé

Eclair au chocolat
Eclair vanille

Salade bulgare
 Radis croque sel

Cheese burger Ketchup (dosette)
Pommes de terre rissolées

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2



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

Tomates sauce basilic

Concombre à la crème

 Courgettes crues rapées
aux fines herbes

(BIO)

 Céleri au fromage blanc
(BIO)

Plat

 Boulettes de boeuf sauce
tomate

 Sauté de porc* sauce
brune

 Pizza au fromage
Salade iceberg

 Emincé de volaille sauce
basquaise (BIO)
Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce pita

Pâtes (BIO)

 Petits pois à l'étuvée
carottes

Pommes boulangères

 Ratatouille de légumes
Coeur de blé

Pommes vapeurs

 Epinards hachés
cuisinés

Fromage

Saint Nectaire

Yaourt nature sucré BIO

Yaourt aromatisé (BIO)

Dessert

Fruit du jour 1

Fruit du jour 2

Fromage blanc (BIO)

et son coulis de fruits rouge

Fruit du jour 1

Fruit du jour 2

 Fromage blanc au daim
(BIO)

Crème dessert chocolat

Crème dessert pistache

Compote de pomme

Purée pomme cassis



Local



Bio



CE2



MSC



HVE

Contient du
porcRecette du
chef

Label rouge



Végétarien



AOP

Global G.A.P



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

Betterave vinaigrette (BIO)
 Haricot vert vinaigrette (BIO)

Mâche et dès d'emmental
Concombre au curry

Carottes râpées persillées (BIO)
 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Tortellini tricolore aux 3 fromages
Fromage râpé

Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et pommes de terre

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

Rôti de porc* label sauce charcutière
 Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate

Fromage

Cantal

Dessert

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

cake maison
Tarte citron



Local



Bio



CE2



MSC



Végétarien



HVE



AOP



Contient du porc



Recette du chef



Global G.A.P



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