

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
 date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 23 au 27 Octobre 2017



DEJEUNERS

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

VACANCES

Plat végétarien

Entrée au choix	Salade coleslaw BIO/LOCALES				
Plat	Filet de limande sauce citron	Couscous merguez et boulette d'agneau	Riz sauce mexicaine (tomate, ail, poivrons, haricots rouges et curri)	Aguilletes de colin meunière sauce fromage blanc et curry	Steak haché de boeuf 
Garniture au choix	Purée de pomme de terre	Semoule BIO	Légumes couscous BIO	Carottes BIO vichy	Frites
Fromage/laitage au choix	Poêlée de légumes	Emmental	Yaourt aromatisé LOCAL	Coquillettes BIO	Ketchup et mayonnaise
Dessert au choix	Petit suisse nature	Mimolette	Yaourt nature LOCAL		Gouda
	Petit suisse aux fruits	Fruit	Fruit	Ile Flottante	Tomme noire
		Fruit	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit BIO

Menu des maternelles

* Les viandes bovines sont d'origine française

NOM ETABLISSEMENT : Henin Beaumont
date de transmission :

Correspondant établissement :

Menus du 30 Octobre au 03 Novembre 2017



DEJEUNERS

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

VACANCES

Entrée au choix

Endives vinaigrette
Pomelos

Potage de légumes
Carottes râpées vinaigrette

Plat

Cordon bleu dinde

Hoki sauce crème

Rôti de boeuf

Brandade de colin (purée BIO)



Garniture au choix

Bié BIO

Purée pomme de terre et
potiron

TOUSSAINT

Choux fleurs BIO béchamel

Feuille de batavia

Ratatouille BIO

Flageolets BIO

Fromage/laitage au
choix

Emmental

Fromage blanc nature et sauce
fraise

Saint Paulin

Yaourt nature LOCAL

Camembert

Mimolette

Yaourt aromatisé LOCAL

Dessert au choix

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Menu des maternelles

*Les viandes bovines sont d'origine française