



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage du Jour (poireaux)

 Salade Fantaisie (céleri râpée-ananas coupée sirop-raisin sec-pommes fruits)

Salade verte - dès de mimolette

Plat

 Cannelloni au boeuf sauce tomate
Fromage Rapé
Parmentier de poisson
Coeur de LaitueAiguillette de volaille sauce forestière
Pommes croustillantes aux herbes
 Samoussa aux légumes
semoule concassée de tomate

  Carbonnade de Boeuf (BIO)
  Pommes Vapeur (BIO)

Fromage

 Emmental (BIO) Saint Paulin (BIO)

Dessert

Cocktail de fruits

Gallettes aux pommes

 Mandarine BIO Yaourt nature sucré (BIO) Kiwi (BIO)

LÉGENDE


 Recette du chef
 Végétarien

 Viande Bovine Française
 Bio

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)				Coleslaw (BIO)
Plat	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne semoule Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce à l'aneth Gratin de légumes et pommes de terre	Jambon blanc* Ratatouille de légumes Pâtes (BIO)	Chili Végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz	Emincé de volaille sauce Poulette (BIO) Purée Crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)
Fromage		Brie (BIO)	Emmental	Gouda	
Dessert	Liégeois Chocolat	Pomme	Yaourt aromatisé	Ananas (BIO)	Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées persillées

Saveur des montagnes

Potage Légumes

Coleslaw

Plat

 Omelette sauce tomate (BIO)
 Haricot vert (BIO)
 Pomme Vapeur (BIO)
Sauté de volaille à l'oignon
Riz aux petits légumes
 Paleron de boeuf à la
minestrone
Jardinière 4 légumes

 Gratin savoyard *(pomme de
terre-dès de jambon-fromage
raclette)
Salade iceberg
Pépites de colin dorées aux 3
céréales
Blé cuit aux champignons
Sauce forestière

Fromage

Gouda (BIO)

Brie (BIO)

Dessert

Poire (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

Ecrasée de pomme maison

Eclair au chocolat

Clémentines (BIO)



Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

Végétarien

Local

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 Poireaux

Céleri rémoulade

Plat

 émincé de volaille (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Sauce aux herbes

 Cassoulet* (viande)
 Pomme Vapeur
 Haricot blanc à la tomate

 Boeuf Bourguignon VBF
 Macaronis
 Carotte Vichy (BIO)

 Pavé au cabillaud haché sauce
 crème
 Epinards hachés à la crème
 (BIO)
 Riz

 Croq pané de blé fromage
 Purée de patate douce et
 pomme de terre écrasée

Fromage

Emmental (BIO)

Tomme blanche

Mimolette

Dessert

Purée de Pomme (BIO)

Kiwi (BIO)

Pomme

Fromage Blanc Nature Sucré

Crème dessert Chocolat (BIO)



Recette du chef



Bio



Contient du porc

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

Végétarien

Local

 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

Crêpe au sucre

Entrée	Carottes râpées	Potage du jour (BIO)		Céleri vinaigrette (BIO)
Plat	Pâtes aux deux saumons crémés Fromage Rapé	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, reblochon AOP, oignons) Salade iceberg	Cordon bleu (volaille) Riz à la basquaise (BIO)	Sauté de boeuf sauce poivrade Frites Rôti de Porc* (BIO) Semoule aux petits légumes (BIO) Sauce à la sauge
Fromage		Edam	Gouda (BIO)	
Dessert	Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	Crêpe au sucre	Banane	Crème dessert Chocolat (BIO) Mandarine BIO



Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



AOP

LÉGENDE

Végétarien

Local

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

[LOCAL] Panais rémoulade

[BIO] Carottes râpées persillées
(BIO)

Plat

[LOCAL] [BIO] Brandade de poisson

[BIO] [LOCAL] Omelette Nature BIO
[BIO] [LOCAL] Gratin de Chou fleur et
Pomme de Terre (BIO)[LOCAL] [VEGETARIEN] Rôti de boeuf
Sauce Béarnaise
poêlée de courgette
[BIO] Pâtes (BIO)Boulettes de mouton au ras el
hanout
semoule
Légumes couscousFilet de poulet et son jus
[LOCAL] Riz cantonnais

Fromage

[BIO] Camembert (BIO)

[BIO] Tomme (BIO)

Vache picon

Dessert

[LOCAL] Gaufre Liégeoise

[BIO] Ananas (BIO)

Liégeois Vanille

[BIO] Yaourt aromatisé (BIO)

Kiwi jaune



Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française [LOCAL]



Viande Porcine Française [LOCAL]



AOP

LÉGENDE

Végétarien

Local

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 sauce bulgare

Potage du jour (BIO)

Plat

Gratin de mezza penne aux légumes méditerranéens sauce tomate

Pot au feu (boeuf)
 Légumes du pot au feu

Sauté de porc* sauce Bercy
Carotte vichy
Chevrier verts

Colombo de poulet (BIO)
 Riz (BIO)
 Haricot vert (BIO)

Filet de limande meunière
 Purée de brocolis et pomme de terre

Fromage

Edam (BIO)

Petit Suisse fruit (BIO)

Tomme blanche

Dessert

Riz au lait

Beignet au chocolat

Clémentines (BIO)

Crème dessert Chocolat (BIO) Pomme (BIO)

Recette du chef
 Bio
 Contient du porc

LÉGENDE
 Viande Bovine Française Végétarien
 Viande Porcine Française Local
 AOP 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

Potage Champignon

salade beaucaire (endive-pomme betterave)

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Plat

 Rôti de Porc* (BIO)

 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO)
 Sauce dijonnaise

 Blanquette de veau à l'ancienne
 Riz
 Poêlée de Champignons à la crème

 Escalope de Poulet Sauce normande

 Haricot vert (BIO)
 Pommes de terre sautées

Lasagne de poisson

 Couscous végétarien (falafels sauce tomate)
 semoule
 Légumes couscous

Fromage

Brie (BIO)

Gouda (BIO)

Dessert

Pomme (BIO)

Flan saveur chocolat

Purée Pomme Pêche

Banane

Yaourt nature sucré (BIO)

 Recette du chef

 Bio

 Contient du porc

LÉGENDE

 Viande Bovine Française Végétarien

 Viande Porcine Française Local

 AOP 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



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage du Jour (poireaux)

 Salade Fantaisie (céleri râpée-ananas coupée sirop-raisin secs-pommes fruits)

 Salade verte - dès de mimolette
 Salade verte - dès de Gouda

 Salade de mâche mimosa

Plat

 Cannelloni au boeuf sauce tomate
 Fromage Rapé

 Parmentier de poisson
 Coeur de Laitue

 Aiguillette de volaille sauce forestière
 Pommes croustillantes aux herbes

 Samoussa aux légumes
 semoule concassée de tomate

 Carboneade de Boeuf (BIO)
 Pommes Vapeur (BIO)

Fromage

 Emmental (BIO)
 Fromage à tartiner (BIO)

 Saint Paulin (BIO)
 Camembert (BIO)

Dessert

 Cocktail de fruits
 Ananas au sirop

 Galettes aux pommes
 Galettes Frangipane

 Mandarine BIO
 Pomme (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aux fruits (BIO)

 Kiwi (BIO)
 Banane (BIO)

LÉGENDE


 Recette du chef
 Végétarien

 Viande Bovine Française
 Bio

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

Potage du jour (BIO)

Coleslaw (BIO)

Betterave à la russe (BIO)

Plat

 Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne
 semoule
 Battonnière de légumes

 Pavé de colin sauce à l'aneth
 Gratin de légumes et pommes de terre

 Jambon blanc*
 Ratatouille de légumes
 Pâtes (BIO)

 Chili Végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz

Emincé de volaille sauce Poulette (BIO)

Purée Crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)

Fromage

 Brie (BIO)
 Petit fondu (BIO)
Emmental
ChantailouGouda
Rondelé nature

Dessert

 Flan saveur vanille
 Liégeois Chocolat

 Orange
 Pomme
Yaourt aromatisé
Fromage Blanc Nature Sucré
 Ananas (BIO)
 Clémentines (BIO)

 Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge
 Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits jaune


Recette du chef



Végétarien



Viande Porcine Française



LÉGENDE

Viande Bovine Française



Bio



Local

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

Carottes râpées persillées
 Céleri rémoulade

Saveurs des montagnes

Potage Légumes

Coleslaw
 Panais rémoulade

Plat

Omelette sauce tomate (BIO)
 Haricot vert (BIO)
 Pomme Vapeur (BIO)

Sauté de volaille à l'oignon
 Riz aux petits légumes

Paleron de boeuf à la
 minestrone
 Jardinière 4 légumes

Gratin savoyard *(pomme de
 terre-dès de jambon-fromage
 raclette)
 Salade iceberg

Pépites de colin dorées aux 3
 céréales
 Blé cuit aux champignons
 Sauce forestière

Fromage

Gouda (BIO)
 Camembert (BIO)

Brie (BIO)
 Saint Paulin (BIO)

Dessert

Poire (BIO)
 Kiwi (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aux fruits (BIO)

Ecrasée de pomme maison
 Purée Poire

Eclair au chocolat
 Eclair Vanille

Clémentines (BIO)
 Banane (BIO)

Recette du chef
 Bio
 Contient du porc

LÉGENDE
 Viande Bovine Française [BIO] Végétarien
 Viande Porcine Française [LOCAL] Local

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 Poireaux

Céleri rémoulade

Plat

 émincé de volaille (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Sauce aux herbes

 Cassoulet* (viande)
 Pomme Vapeur
 Haricot blanc à la tomate

 Boeuf Bourguignon VBF
 Macaronis
 Carotte Vichy (BIO)

 Pavé au cabillaud haché sauce
 crème
 Epinards hachés à la crème
 (BIO)
 Riz

 Rôti de boeuf sauce
 bordelaise
 Purée de patate douce et
 pomme de terre écrasée

Fromage

 Emmental (BIO)
 Fromage à tartiner (BIO)

 Tomme blanche
 Pont l'évêque AOC

 Mimolette
 Cantafrais

Dessert

 Purée de Pomme (BIO)
 Compote Poire (BIO)

 Kiwi (BIO)
 Orange (BIO)

 Pomme
 Poire

 Fromage Blanc Nature Sucré
 Fromage blanc aromatisé

 Crème dessert Vanille (BIO)
 Crème dessert Chocolat (BIO)


Recette du chef



Bio



Contient du porc

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



AOP

Végétarien

Local

 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

Crêpe party

Entrée

 Panais rémoulade
 Carottes râpées

Potage du jour (BIO)

 Céleri vinaigrette (BIO)
 Betterave à la russe (BIO)

Plat

 Pâtes aux deux saumons
 crémés
 Fromage Rapé

 Tartiflette végétarienne
 (pomme de terre, reblochon
 AOP, oignons)
 Salade iceberg

 Cordon bleu (volaille)
 Riz à la basquaise (BIO)

 Sauté de boeuf sauce poivrade
 Pommes de terre rissolées

 Rôti de Porc* (BIO)
 Semoule aux petits légumes
 (BIO)
 Sauce à la sauge

Fromage

Edam
BleuGouda
Chantailou

Dessert

 Fromage blanc (BIO) +
 cocktail de fruits
 Fromage blanc (BIO) +
 copeaux de chocolat

 Crêpe au sucre
 Crêpe au chocolat
Banane
Ananas frais
 Crème dessert Chocolat (BIO)
 Crème dessert Vanille (BIO)

 Mandarine BIO
 Poire (BIO)


Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



AOP

LÉGENDE

Végétarien

Local

 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

 Panais rémoulade
 Salade verte - dès de Gouda

 Carottes râpées persillées
 (BIO)
 Betterave à la russe (BIO)

Plat

  Jambon blanc*
 Petits pois à l'étuvée carottes

  Omelette Nature BIO
  Gratin de Chou fleur et
 Pomme de Terre (BIO)

  Rôti de boeuf
 Sauce Béarnaise
 poêlée de courgette
 Pâtes (BIO)

  Sausisse aux herbes
 semoule
 Légumes couscous

Pépites de colin meunière sauce
 citron
 Riz cantonais

Fromage

 Camembert (BIO)
 Petit fondu (BIO)

 Tomme (BIO)
 Fromage à tartiner (BIO)

Vache picon
 Fraidou

Dessert

 Gaufre Liégeoise
 Gâteau Marbré cacao

 Ananas (BIO)
 Pomme (BIO)

Liégeois Vanille
 Liégeois Café

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt aux fruits (BIO)

Kiwi jaune
 Clémentines



Recette du chef
 Bio
 Contient du porc



LÉGENDE
 Viande Bovine Française  Végétarien
 Viande Porcine Française  Local
 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

Concombre sauce bulgare
 Salade sucrée (carottes,
 pommes fruit, yaourt)

Plat

Gratin de mezza penne aux
 légumes méditerranéens sauce
 tomate

Pot au feu (boeuf)
 Légumes du pot au feu

Sauté de porc* sauce Bercy
 Carotte vichy
 Chevrier verts

Colombo de poulet (BIO)
 Riz (BIO)
 Haricot vert (BIO)

Filet de limande meunière
 Purée de brocolis et pomme de
 terre

Fromage

Edam (BIO)
 Emmental (BIO)

Petit Suisse fruit (BIO)
 Petit Suisse (BIO) + sucre

Tomme blanche
 St Morêt

Dessert

Ile flottante
 Riz au lait

Beignet au chocolat

Clémentines (BIO)
 Poire (BIO)

Crème dessert Vanille (BIO)
 Crème dessert Chocolat (BIO)

Pomme (BIO)
 Orange (BIO)



Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



AOP



Végétarien



Local



MSC

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 Champignon

 salade beaucaire (endive-pomme betterave)
 Salade de mâche mimosa

 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
 Navet rémoulade

Plat

  Rôti de Porc* (BIO)
  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO)
 Sauce dijonnaise

Blanquette de veau à l'ancienne
 Riz
 Poêlée de Champignons à la crème

Escalope de Poulet Sauce normande
 Haricot vert (BIO)
 Pommes de terre sautées

Lasagne de poisson

  Couscous végétarien (falafels sauce tomate)
 semoule
 Légumes couscous

Fromage

 Brie (BIO)
 Saint Paulin (BIO)

 Gouda (BIO)
 Petit fondu (BIO)

Dessert

 Pomme (BIO)
 Orange (BIO)

 Flan saveur chocolat
 Flan goût vanille nappé caramel

Purée Pomme Pêche
 Compote de pomme

Banane
 Ananas frais

 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aux fruits (BIO)

 Recette du chef
 Bio
 Contient du porc

LÉGENDE
 Viande Bovine Française  Végétarien
 Viande Porcine Française  Local
 AOP  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