



Hénin-Beaumont

RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cuisine 100 % responsable

Entrée

Potage Tomates

 Potage champignon

 Carottes râpées (BIO)

 Panais rémoulade

Plat

Sauté de volaille sauce tomate (BIO)

Fricassée de poisson sauce brestoise

 Rôti de boeuf
Sauce poivrade

 Bolognaise de lentilles

 Mijoté de porc * St Joseph
Pommes de terre rissolées

 Ratatouille de légumes (BIO)
Epinards hachés à la crème
Riz
 Haricot vert (BIO)
Pommes de terre sautées
Fromage Rapé
Tortis

Fromage

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fromage Blanc Nature Sucré (BIO)

 Kiwi (BIO)

Eclair au chocolat

 Poire

 Crème dessert Chocolat (BIO)


Recette du chef



Local



Végétarien



LÉGENDE

Bio



Viande Bovine Française



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



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Coleslaw (BIO)

Céleri râpé rémoulade aux raisins

 Concombre à la crème (BIO)

Plat

Waterzooï de poisson
Semoule
Sauce julienne de légumes

Rôti de dinde
Sauce moutarde
 Gratin de champignons et pommes de terre

  Sauté de porc* sauce brune
Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube

 Tarte tomate chèvre

 Braisé de Boeuf et son jus (BIO)

 Riz à la basquaise (BIO)

Fromage

 Camembert (BIO)

 Edam (BIO)

Dessert Spécialité Pomme Abricot

Liégeois Vanille

Ananas frais

 Banane (BIO)

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

 Bio
 Végétarien

[LOCAL] Local
 Contient du porc

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

Carottes râpées (BIO)

Potage du Jour (BIO)

Crêpe au fromage

Plat

Omelette nature

Sauté de boeuf sauce au cumin

Boulettes de mouton au ras el hanout

Rôti de Porc* (BIO)

Pavé au saumon haché
Sauce Crème

Pâtes (BIO)

Purée de brocolis et pomme de terre

Duo de légumes tajines et Pommes de terre

Pommes Vapeur (BIO)

Petits pois Carottes (BIO)

Haricot vert persillé

Fromage Rondelé Ail et Fines herbes

Fraidou

Dessert Gaufre Liégeoise

Poire (BIO)

Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Orange (BIO)

Spécialité Pomme Fraise

Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

LÉGENDE
 Bio
 Végétarien

Local
 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

 Céleri rémoulade (BIO)

 Oeufs durs mayonnaise (BIO)  Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

 Raviolis aux légumes Fromage Rapé  Brandade de poisson

Sauté de veau printanier Chevrier verts à la tomate  émincé de volaille (BIO) et son jus  Poêlée de Légumes (BIO)   Gratin Dauphinois (BIO)

Fromage

St Morêt

Dessert

 Crème dessert Chocolat (BIO)  Pomme (BIO)

 Moka du chef + chocolat  Banane (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage légumes verts

Salade Bulgare

 Carottes râpées persillées
(BIO)

Plat

 Blanquette de veau à l'ancienne
Riz
Carotte vichy

 Curry végétarien
(haricots rouges, maïs,
concentré de tomate, oignons)
(BIO)

 Emincé de porc* sauce à la
sauge

 Pâtes (BIO)
Batonnière de légumes

 Steak haché de boeuf VBF
Ketchup (dosette)
Pommes de terre rissolées

 Pavé au thon haché sauce
minestrone
 Gratin de brocolis et pomme
de terre

Fromage Fripons

Emmental (BIO)

Dessert Pomme (BIO)

Compote Poire (BIO)

Orange

Yaourt nature sucré (BIO)

Liégeois Chocolat



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Betterave vinaigrette

 Tomate sauce vinaigrette
 (BIO)

 Panais rémoulade

Plat

 Mezze penne aux légumes
 méditerranéens sauce tomate
 Fromage Rapé

 Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre
Médailillon de boeuf
Riz aux petits légumes
Sauce napolitainePoisson meunière
Sauce tartare
 Poêlée de légumes et
 Pommes de terre (BIO)

 émincé de volaille sauce
 crème (BIO)

 Haricot vert (BIO)

Fromage

 Tomme (BIO)

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fromage blanc façon
 straciatella

 Poire (BIO)

 Crème dessert caramel

Miroir Framboise

 Kiwi (BIO)



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Salade de pépinettes

 Carottes râpées (BIO)

Tarte aux poireaux

Plat  Egréné végétal + sauce tomate
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz

Paupiette de volaille sauce basquaise
Petits pois Carottes

Merguez
Gratin de Courgettes et Pomme de Terre

 Braisé de Boeuf et son jus (BIO)

 Pâtes aux deux saumons crévés

 Chou fleur au beurre (BIO)

Salade iceberg

 Pomme Vapeur (BIO)

 Fromage Rapé (BIO)

Fromage

St Morêt

 Tomme (BIO)

Dessert  Pomme (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

Banane

 Crème dessert Chocolat (BIO) Mille Feuille

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

LÉGENDE
 Bio
 Végétarien

[LOCAL] Local
 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

 Concombre vinaigrette (BIO)

 Macédoine Mayonnaise (BIO)

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Emincé de volaille sauce curry (BIO)

 Chipolata grillée*

 Couscous végétarien sauce au ras el hanout
Légumes couscous

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise
Riz à la basquaise

Pavé au veau haché sauce tomate
Pommes croustillantes aux herbes

 Pâtes (BIO)

 Pommes vapeurs
Compote de Pommes

 semoule (BIO)

Fromage

Vache picon

Fripons

Dessert

 Poire (BIO)

 Délicatesse aux fruits

 Crème dessert Vanille

Ile flottante

 Ananas (BIO)

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

LÉGENDE
 Bio
 Végétarien

 Local
 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



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Betterave vinaigrette (BIO)

Cocarde tricolore

Plat

 Boeuf mode aux carottes
 Petits pois Carottes

 Omelette nature
 Pâtes au gratin

 Filet de limande meunière +
 sauce tartare

 Pomme Vapeur (BIO)
 Haricot vert ails et fines herbes

Fromage

 Camembert (BIO)

Dessert

 Ecrasé de pomme maison

Yaourt aromatisé

 Fraises + dosette de sucre

LÉGENDE



Recette du chef



Bio



Végétarien



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



MSC



Local



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



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cuisine 100 % responsable

Entrée

Potage Tomates

 Potage champignon

 Carottes râpées (BIO)

 Panais rémoulade

 Brocolis vinaigrette (BIO)

 Salade mimosa

Plat

Sauté de volaille sauce tomate (BIO)

Fricassée de poisson sauce brestoise

 Rôti de boeuf
Sauce poivrade

 Bolognaise de lentilles

 Mijoté de porc * St Joseph

 Ratatouille de légumes (BIO)

Epinards hachés à la crème
Riz

 Haricot vert (BIO)

Fromage Rapé
Tortis

Pommes de terre rissolées

 Pâtes (BIO)

Pommes de terre sautées

Fromage

 Emmental (BIO)

 Camembert (BIO)

Dessert

 Fromage Blanc Nature Sucré (BIO)

 Kiwi (BIO)

Eclair au chocolat

 Poire

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits jaune

 Pomme (BIO)

Eclair Vanille

Banane

 Crème dessert vanille (BIO)

 Recette du chef
 Local
 Végétarien

LÉGENDE
 Bio
 Viande Bovine Française
 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

Coleslaw (BIO)

Carottes râpées (BIO)

 Salade iceberg aux croûtons
 Céleri râpé rémoulade aux
 raisins

Concombre à la crème (BIO)

Carottes râpées (BIO)

Plat

 Waterzooï de poisson
 Semoule
 Sauce julienne de légumes

 Rôti de dinde
 Sauce moutarde
 Gratin de champignons et
 pommes de terre

 Sauté de porc* sauce
 brune
 Lingot blanc à la tomate et
 pomme de terre cube

Tarte tomate chèvre

 Braisé de Boeuf et son jus
 (BIO)

Riz à la basquaise (BIO)

Fromage

Camembert (BIO)

Brie (BIO)

Edam (BIO)

Gouda (BIO)

Dessert

 Spécialité Pomme Abricot
 Spécialité pomme mirabelle

 Liégeois Vanille
 Liégeois Café

Ananas frais

Poire

Banane (BIO)

Pomme (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)



Recette du chef



Bio



Végétarien

[LOCAL]

Local



Contient du porc

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

 Carottes râpées (BIO)
 Céleri vinaigrette (BIO)

 Potage du Jour (BIO)
Crêpe au fromage
 Pizza royale*

Plat

 Omelette nature
 Pâtes (BIO)
 Haricot vert persillé

 Sauté de boeuf sauce au
 cumin
 Purée de brocolis et pomme
 de terre
Boulettes de mouton au ras el
 hanout
 Duo de légumes tajines et
 Pommes de terre

  Rôti de Porc* (BIO)
 Pommes Vapeur (BIO)
 Sauce au miel et romarin
Pavé au saumon haché
 Sauce Crème
 Petits pois Carottes (BIO)

Fromage

Rondelé Ail et Fines herbes
 Tomme GriseFraidou
 Emmental

Dessert

 Gaufre Liégeoise
 Gâteau Marbré cacao

 Poire (BIO)
 Kiwi (BIO)

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

 Banane (BIO)
 Orange (BIO)
Spécialité Pomme Fraise
 Purée Pomme Cassis


Recette du chef



Bio



Viande Bovine Française



Végétarien



Viande Porcine Française



Local



Contient du porc

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

Céleri rémoulade (BIO)
 Coleslaw (BIO)

Fête de la gastronomie

Oeufs durs mayonnaise (BIO) Tomate sauce vinaigrette (BIO)
 Roulade de volaille et cornichon Concombre à la menthe (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes Brandade de poisson
Fromage Rapé

Sauté de veau printanier
Chevrier verts à la tomate

émincé de volaille (BIO) et son jus
 Poêlée de Légumes (BIO)
 Gratin Dauphinois (BIO)

Fromage

St Morêt
Carré frais

Dessert

Crème dessert Chocolat (BIO) Pomme (BIO)
 Crème dessert vanille (BIO) Ananas frais

Moka du chef + chocolat

Banane (BIO)
 Ananas (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage légumes verts

 Salade Bulgare
 [LOCAL] Celeri rémoulade

 Carottes râpées persillées (BIO)
 Coleslaw (BIO)

Plat

 Blanquette de veau à l'ancienne
 Riz
 Carotte vichy

 Curry végétarien
 (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) (BIO)
 Semoule (BIO)
 Sauce au curry

 Emincé de porc* sauce à la sauge
 Pâtes (BIO)
 Battonnière de légumes

 Steak haché de boeuf VBF
 Ketchup (dosette)
 Pommes de terre rissolées

 Pavé au thon haché sauce minestrone
 Gratin de brocolis et pomme de terre

Fromage

Fripons
Coulommiers
 Emmental (BIO)
 Gouda (BIO)

Dessert

 Pomme (BIO)
 Kiwi (BIO)

 Compote Poire (BIO)
 Purée de Pomme (BIO)

 Orange
 [LOCAL] Poire

 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

 Liégeois Chocolat
 Liégeois Vanille

LÉGENDE
 Bio
 Végétarien

 [LOCAL] Local
 Contient du porc

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

 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
 Maïs vinaigrette

 Tomate sauce vinaigrette
 (BIO)

Concombre vinaigrette (BIO)

Panais rémoulade

 Salade arlequin (chou rouge,
 céleri, olive)

Plat

 Mezze penne aux légumes
 méditerranéens sauce tomate
 Fromage Rapé

 Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre

 Médaillon de boeuf
 Riz aux petits légumes
 Sauce napolitaine

 Poisson meunière
 Sauce tartare

 Poêlée de légumes et
 Pommes de terre (BIO)

 Émincé de volaille sauce
 crème (BIO)

Haricot vert (BIO)

Fromage

Tomme (BIO)

Gouda (BIO)

Emmental (BIO)

Saint Paulin (BIO)

Dessert

 Fromage blanc façon
 straciatella

Fromage blanc + miel

Poire (BIO)

Orange (BIO)

Crème dessert caramel

Crème dessert Vanille

Miroir Framboise

Miroir Cacao

Kiwi (BIO)

Ananas (BIO)



Recette du chef



Bio



Végétarien



Local



Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

 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

 Salade de pépinettes
Salade de lentilles

Carottes râpées (BIO)

Concombre vinaigrette (BIO)

Tarte aux poireaux
Pizza au fromage

Plat

 Egréné végétal + sauce
tomate
Julienne de légumes (carottes,
courgette, céleri)
Riz
Paupiette de volaille sauce
basquaise
Petits pois Carottes
Merguez
Gratin de Courgettes et Pomme
de Terre

 Braisé de Boeuf et son jus
(BIO)

Chou fleur au beurre (BIO)

Pomme Vapeur (BIO)

 Pâtes aux deux saumons
crémés

Salade iceberg

Fromage Rapé (BIO)

Fromage

St Morêt
Carré frais

Tomme (BIO)

Edam (BIO)

Dessert

Pomme (BIO)

Orange (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO)

Banane
Kiwi

Crème dessert Chocolat (BIO)

Crème dessert vanille (BIO)

Mille Feuille



Recette du chef



Bio



Végétarien

[LOCAL]

Local



Contient du porc

 Viande Bovine Française

 Viande Porcine Française

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

LÉGENDE



Henin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Céleri vinaigrette (BIO)

Concombre vinaigrette (BIO)

Macédoine Mayonnaise (BIO)

Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Coleslaw (BIO)

Plat

Emincé de volaille sauce curry (BIO)

Pâtes (BIO)

Chipolata grillée*

 Pommes vapeurs
 Compote de Pommes

Couscous végétarien sauce au ras el hanout

Légumes couscous

semoule (BIO)

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise
Riz à la basquaisePavé au veau haché sauce tomate
Pommes croustillantes aux herbes

Fromage

Vache picon
ChanteneigeFripons
Cantadou

Dessert

Poire (BIO)

Pêche au sirop

 Délicatesse aux fruits
 Fromage blanc aromatisé

Crème dessert Vanille

Crème dessert caramel

Ile flottante

Flan goût vanille nappé caramel

Ananas (BIO)

Pomme (BIO)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Betterave vinaigrette (BIO)

Cocarde tricolore

 Haricot vert vinaigrette (BIO)

 Concombre vinaigrette

Plat

 Boeuf mode aux carottes
 Petits pois Carottes

 Omelette nature
 Pâtes au gratin

 Filet de limande meunière +
 sauce tartare

 Pomme Vapeur (BIO)

Haricot vert ails et fines herbes

Fromage

 Camembert (BIO)

 Edam (BIO)

Dessert

 Ecrasé de pomme maison
 Purée poire
Yaourt aromatisé
 Yaourt nature sucré
 Fraises + dosette de sucre
 Banane

 Recette du chef

 Viande Bovine Française

 Viande Porcine Française

 Bio

 Végétarien

 MSC

[LOCAL]

Local



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