

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (BIO)		Potage du jour	Potage potiron	
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines	Fricassé de colin sauce herbes Carottes vichy Riz (BIO)	Emincé de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Rôti de porc* label sauce charcutière Pommes de terre rissolées
Fromage		Pont l'Evêque			Vache qui rit (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Fromage blanc au daim	Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme abricot



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées à la coriandre		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise Haricot vert Gratin dauphinois	Sauté de porc* à la provençale Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Egréné de boeuf sauce chili Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Edam		Emmental (BIO)		Cantal
Dessert	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)	Crème dessert chocolat	cake aux pépites de chocolat maison	Fruit du jour



Bio	Local	VBF	MSC	CE2	Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc
Végétarien	Recette du chef	Label rouge	VPF	Contient du porc	
AOP	HVE	Global G.A.P			

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Coleslaw (BIO)		Potage potiron		Salade aux croûtons
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune Blé  Brocolis au beurre (BIO)	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)
Fromage		St Morêt		  Maroilles	
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour	Pêche au sirop	 Fruit du jour (BIO)	 Crêpe au sucre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade mée aux noix	 Mortadelle* et cornichons	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde  Haricot Beurre  Pommes boulangères	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus Gratin de pomme de terre
Fromage	 Saint Nectaire	Edam			
Dessert	 Fruit du jour	Purée poire	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 Fruit du jour	 Flan saveur chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa	Carottes jaunes râpées vinaigrette			 Potage du jour (BIO)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate	 Fricassée de poisson sauce brestoise  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce tomate  Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Sauté de volaille à l'oignon Beignets de chou-fleur	  Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage			Gouda	 Pont l'Evêque	
Dessert	Ile flottante	Beignet au chocolat	 Fruit du jour	  Fromage blanc façon straciatella (BIO)	 Fruit du jour

SEMAINE DU 19-02-2024 AU 25-02-2024

MIDI
HENIN BEAUMONT SCOLAIRE



SEMAINE DE L'AGRICULTURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade bulgare	Potage poireaux	Salade Nantaise
Plat	Filet de merlu sauce hollandaise Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Potatoes	Pizza au fromage Haricot vert	Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes Chou de Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	Maroilles	Tomme (BIO)			
Dessert	Spécialité pomme pêche	Fruit du jour	Crème dessert chocolat (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Yaourt aromatisé



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

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			Salade iceberg aux croûtons	
Plat	Rôti de Porc* et son jus Brocolis au beurre Gratin Dauphinois (BIO)	Fricassée de poisson sauce basquaise Riz (BIO) Piperade	Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule Jardinière de légumes	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes (BIO)	Cheese burger Ketchup (dosette) Pommes de terre campagnardes (wedges)
Fromage		Cantal	Rondelé (BIO)		Chanteneige
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit du jour	Moelleux chocolat	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour (BIO)



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

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 tomates		  Coleslaw (BIO)	Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Boeuf Bourguignon  Carottes vichy Pommes de terre persillées	Paupiette de veau sauce poivrade  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes	Beignets de calamar Sauce citron Riz pilaf	Sauté de dinde sauce marengo  Purée de Courges Butternut (BIO)
Fromage	Fraidou		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Fruit du jour	Abricots au sirop	Liégeois chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage du jour (BIO)	Salade mimosa	Salade iceberg	
Plat	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz	Croustillant au fromage sauce normande Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Emincé de porc* label sauce à la sauge Chou fleur au beurre (BIO) Pommes boulangères	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Batonnière de légumes Coeur de blé	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage	Chanteneige (BIO)				Maroilles
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour	Ile flottante	Eclair au chocolat	Fruit du jour (BIO)



Bio	Local	VBF	MSC	CE2	Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc
Végétarien	Recette du chef	Label rouge	VPF	Contient du porc	
AOP	HVE	Global G.A.P			