



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Chou fleur sauce cocktail
 Céleri rémoulade

 Salade iceberg aux
 croûtons
 Tomate vinaigrette

 Concombre vinaigrette
 (BIO)
 Coleslaw (BIO)

Plat

 Blanquette de veau à
 l'ancienne
 Riz (BIO)
 Poêlée de carottes

 Boulettes de boeuf sauce
 au ras el hanout
 Pommes anglaise

 émincé de volaille Label
 sauce poulet
 Semoule (BIO)
 Haricot vert ails et fines
 herbes

 Poisson meunière
 Sauce tartare
 Pommes de terre rissolées

 Mezze penne aux
 légumes (BIO) sauce
 tomate
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Munster

 Edam (BIO)
 Vache qui rit (BIO)

Dessert

 Liégeois Chocolat
 Liégeois Vanille

 Ananas frais
 Pomme

 Délicatesse aux fruits
 Fromage blanc aromatisé

Poire (BIO)

Flan pâtissier

 Local
 Label rouge
 Recette du chef

 CE2
 MSC
 AOP

LÉGENDE

 Bio
 Végétarien

 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 DE L'AGRICULTURE
FRANÇAISE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Panais rémoulade
salade d'endives aux
pommes crémees

 Cocardie tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)

 Céleri rémoulade (BIO)

Plat

 Samoussa aux légumes
sauce au romarin
Riz
Batonnière de légumes aux
herbes provençales

 Escalope de Volaille
label sauce aux herbes
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée
carottes

  Jambon blanc*
  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée
(BIO)

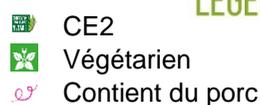
 Sauté de boeuf (BIO) et
son jus

 Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

 Fricassé de colin
Pommes de terre persillées
 Chou fleur à la crème
Fromage Camembert
GoudaTomme blanche
Cantafrais
  Maroilles
Dessert  Orange (BIO)
 Ananas (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré
(BIO)
Abricots au sirop
Pêche au sirop
 Crème dessert Chocolat
(BIO)

 Crème dessert vanille
(BIO)

 Fraises
Banane


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

SEMAINE DE L'EUROPE



Hénin-Beaumont

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	ALLEMAGNE	ITALIE	GRECE	ESPAGNE	BELGIQUE
Entrée		Coleslaw (BIO) Céleri rémoulade (BIO)	Salade Bulgare		Salade aux agrumes Melon
Plat	Rôti de porc* label sauce au thym Chou rouge braisé Pomme vapeur (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées
Fromage	Edam de Bavière (BIO) Brie (BIO)			Tomme noire St Morêt	
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc aromatisé	Spécialité pomme fraise Compote de pomme	Pastèque (BIO) Poire (BIO)	Nectarine (BIO) Pomme (BIO)	Gaufre Liégeoise

Local
 MSC
 VPF

CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 VBF

Label rouge
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Pastèque (BIO)Plat  Filet de merlu sauce hollandaise
 Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Boeuf bourguignon VBF
 Pâtes (BIO)Mijoté de porc * à la sauge
 Pommes vapeurs
Poêlée de légumes à l'abricot sec

Fromage

 Saint Nectaire Camembert (BIO)
 Vache qui rit (BIO)Dessert Ile flottante
Riz au lait Ananas (BIO)
 Melon (BIO) Crème Chocolat
 Crème dessert saveur pistacheLocal
MSC
VPFCE2
Végétarien
Contient du porcBio
Recette du chef
VBFLabel rouge
AOP

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

 Coleslaw
 Salade aux agrumes
Tomates sauce basilic
MelonSalade verte - dès de
mimolette
Salade iceberg aux
croûtons
 Plat Sauté de boeuf VRC à la
provençale
 Semoule (BIO)
 Courgettes ail et persil

 Chili Végétarien
(BIO)
 Riz (BIO)

 Pilons de poulet rôti et son
jus
 Brocolis au beurre
 Pommes boulangères

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

 Steak haché de boeuf
 VBF sauce ketchup
 Pommes de terre rissolées

Fromage Cantal

 Camembert (BIO)
 Chanteneige (BIO)

 Dessert Flan saveur vanille
 Flan saveur caramel

 Pastèque (BIO)
 Abricots (BIO)
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucréEclair au chocolat
Eclair Vanille
 Pêche (BIO)
 Banane (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Pizza au fromage
 Quiche Lorraine*

Tomate au persil (BIO)

Plat

 Sauté de veau sauce
 romarin
 Gratin de chou-fleur et
 pomme de terre (BIO)

 Tortilla oignon pommes
 de terre
 Ratatouille

 Blanquette de poisson
 sauce waterzooï
 Riz (BIO)

 Lasagne de boeuf
 (BIO)
 Salade iceberg

Fromage

 Gouda
 Cantafrais

 Tomme blanche
 Mimolette

Dessert

 Liégeois Chocolat
 Liégeois Vanille

Ananas (BIO)

 Spécialité pomme abricot
 Spécialité pomme banane

 Nectarine (BIO)
 Pomme (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade (BIO) Coleslaw (BIO)		Carottes râpées persillées (BIO) Maïs vinaigrette BIO		Tomate sauce vinaigrette (BIO) Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Falafels (BIO) sauce milanaise Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO)	Wings de poulet label et son jus Pommes de terre persillées Petits pois à la française	Sauté de porc* sauce brune Riz Haricot Beurre à l'échalote	Rôti de dinde sauce à l'orientale Salade iceberg Pommes de terre rissolées	Hoki pané Poêlée de champignons à la crème Coeur de blé
Fromage		Pont l'evêque AOC		Yaourt aromatisé Fromage blanc nature sucré	
Dessert	yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Pastèque (BIO)	Cocktail de fruits Pêche au sirop	Jus de fruits	cake aux pépites de chocolat maison Clafoutis cerise

Local
 MSC
 VFP

CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 VBF

Label rouge
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade verte et maïs
vinaigretteSalade composée (salade,
tomates, croûtons)
 Concombre sauce aux
fines herbes

Plat

Jambon blanc*

 Boeuf Mode aux
carottes (BIO)
Emincé de volaille sauce
crème

Quiche aux fromages

Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur
 Ecrasé de pomme de
terre

Pommes vapeurs (BIO)

 Epinards hachés à la
crème

Haricot vert

Riz (BIO)

Fromage Bleu
Vache qui rit
 Chanteneige (BIO)
 Camembert (BIO)
Coulommiers
Carré de l'estDessert Pomme (BIO)
 Ananas (BIO)
 Fromage blanc (BIO) + Ile flottante
copeaux de chocolat

Semoule au lait

Poire sauce chocolat

 Banane (BIO)
 Pêche (BIO)

 Local
 MSC
 VPF

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 VBF

 Label rouge
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Tomate sauce ciboulette (BIO)
 Céleri vinaigrette (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

 Betterave vinaigrette (BIO)
 Carottes cuites au curry (BIO)

Plat

 Daube de boeuf label
 Pommes vapeurs
Batonnière de légumes

Pavé de colin sauce tomate
 Pâtes (BIO)
Duo de Courgettes

Paupiette de veau sauce au cumin
Quinoa aux petits légumes

 Cheese burger
Pommes de terre rissolées

  Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes (BIO)
 Semoule (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO)
 Tomme (BIO)

 Comté

Dessert

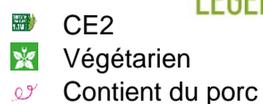
Kiwi jaune
 Poire

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Crème dessert Vanille
 Crème dessert praliné

 Nectarine (BIO)

Moelleux chocolat
Tarte aux pommes



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)
 Brocolis vinaigrette
 (BIO)

REPAS FROID
 Carottes râpées
 Salade verte et maïs
 vinaigrette

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

Fricassée de saumon en sauce
 Riz (BIO)

Rôti de boeuf
 Sauce Barbecue
 Salade de Pommes de Terre

PIQUE-NIQUE

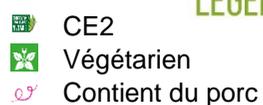
Fromage

Mimolette
 Tartare nature

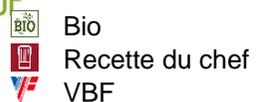
Dessert  Crème dessert Chocolat (BIO)
 Crème dessert vanille (BIO)

Yaourt au fruit mixé
 Fromage blanc nature
 sucré

 Pêche (BIO)
 Kiwi (BIO)



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