



Conception CréAgi

# MENUS DU 06 JANVIER AU 14 FEVRIER 2020

## RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE HEM



Légende :



lundi 06 janv	mardi 07 janv	mercredi 08 janv	jeudi 09 janv	vendredi 10 janv
Filet de lieu sauce provençale	Chou blanc à l'emmental Chou blanc à la feta	Haricots beurre au thon Betteraves vinaigrette		Tartiflette aux deux fromages (fromage à tartiflette, mimolette) cuisinée par nos chefs
Menu unique	Emincé de poulet sauce curry	Rôti de bœuf VBF sauce oignons	Blanquette de veau	Menu unique
Ratatouille et semoule  Gouda St Paulin  Choix de fruits	Coquillettes  Yaourt aromatisé Yaourt au sucre de canne	Petits pois et pommes de terre  Fruit de saison	Blanquette de colin  Légumes blanquette et riz Mini cabrette Bleu Galette des rois aux pommes Galette des rois à la frangipane	Salade iceberg  Brassé nature et sucre Brassé aux fruits Abricot au sirop Ananas au sirop
lundi 13 janv	mardi 14 janv	mercredi 15 janv	jeudi 16 janv	vendredi 17 janv
	Potage de légumes	Endives émincées à la mimolette Endives émincées au bleu		Carottes râpées à l'orange Salade bicolore
Carbonade flamande VBF	Steak fromager	Aiguillettes de poulet sauce napolitaine	Filet de hoki sauce citron	Longe de porc* sauce barbecue
Omelette sauce flamande	Pané tomate mozarella	Aiguillettes de colin sauce napolitaine	Filet de colin mariné au citron	Boulettes de soja sauce barbecue
Pommes de terre rösti, Salade  Edam Tomme  Litchi Mat : Litchi au sirop	Epinards à la crème et pommes de terre  Yaourt nature et sucre Yaourt nature et miel	Macaronis  Fruit de saison	Poêlée forestière  Pavé des Flandres Pavé du Nord  Crème dessert vanille et son crumble cuisinés par nos chefs Crème dessert chocolat et son crumble	Purée de légumes  Choix de fruits
lundi 20 janv	mardi 21 janv	mercredi 22 janv	jeudi 23 janv	vendredi 24 janv
	Chou blanc et chou rouge râpé	Salade composée (salade, surimi, dés de tomates, maïs)	Sauté de bœuf VBF sauce échalotes	Tarte au thon cuisinée par nos chefs  Tarte au chèvre cuisinée par nos chefs
Chili con carné	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Jambon* sauce tomate	Omelette sauce échalotes	Filet de hoki pané et citron
Chili sin carné	Dos de colin sauce dijonnaise	Filet de merlu sauce tomate	Filet de hoki meunière et citron	
Riz  Mimolette Cantal  Choix de fruits	Carottes vichy et cœur de blé  Velouté nature et sucre Velouté fruits	Purée au lait  Rouy Brie	Gratin de chou fleur  Fromage portion  Fruit de saison	Pommes de terre, Salade  Compote pomme fraise Compote pomme poire
lundi 27 janv	mardi 28 janv	mercredi 29 janv	jeudi 30 janv	vendredi 31 janv
Salade fromagère Salade aux croûtons	Velouté d'endives		Macédoine de légumes Haricots beurre vinaigrette	Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette
Sauté d'agneau à l'oriental	Quenelle sauce aurore	Chipolatas*	Carbonara de saumon	Haut de cuisse de poulet Mat : Aiguillettes de poulet
Boulettes de lentilles sarrasin  Légumes couscous et semoule	Menu unique  Haricots verts et pommes de terre campagnarde	Pané moelleux  Gratin de salsifis béchamel aux pommes de terre  Tartare ail et fines herbes Kiri Fruit de saison	Menu unique  Pennes  Choix de fruits	Filet de colin mariné au citron  Brocolis à la crème et pommes de terre persillées  Eclair au chocolat Eclair à la vanille
lundi 03 févr	mardi 04 févr	mercredi 05 févr	jeudi 06 févr REPAS INDIEN	vendredi 07 févr
Chou fleur cocktail Chou fleur aux fines herbes	Crêpe au fromage Friand au fromage		Potage aux carottes et curry	
Bolognaise de bœuf VBF	Marmite de colin	Escalope de poulet sauce forestière	Curry de pois chiches	Sauté de veau sauce marengo
Bolognaise de soja  Coquillettes	Marmite de thon  Julienne de légumes et pommes de terre	Œufs durs sauce forestière  Pommes de terre friture, Salade Mimolette Edam Flan chocolat Flan vanille	Lentilles cuisinées à l'indienne  Riz  Fromage blanc à l'indienne et biscuit	Filet de merlu sauce marengo  Purée de légumes  Coulommiers Tomme blanche Cocktail de fruits Pêche au sirop
lundi 10 févr	mardi 11 févr	mercredi 12 févr	jeudi 13 févr ESCALE AU CARNAVAL DE RIO	vendredi 14 févr
	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage	Œuf dur macédoine		Salpicao (salade, carottes, céleri, pommes, maïs, persil, mayonnaise)
Saucisse de volaille	Rôti de porc* demi sel sauce dijonnaise	Filet de hoki meunière	Bœuf VBF carottes	Vatapa (filet de lieu, tomates, paprika, coriandre, coco, crevettes)
Falafels	Dos de colin sauce dijonnaise	Menu unique	Omelette sauce briarde	Menu unique
Choux de bruxelles et pommes de terre  Maasdam Gouda  Compote pomme banane Compote pomme abricot	Lentilles tomatées  Choix de fruits	Epinards à la crème et cœur de blé  Brassé aux fruits Brassé nature et sucre	Frites, Salade iceberg  Brie Carré de Ligueil Choix de fruits	Riz brésilien (ananas, raisins secs)  Churros au chocolat

\* Menu à base de porc