

Menus du restaurant Scolaire de la VILLE DE HEM

7 novembre au 18 décembre 2022

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



Légende

Origine France

Autres Labels

Animation



Produits régionaux



Repas végétarien



Poissons issus de la Pêche durable MSC



Agriculture biologique

lundi 07 nov.	mardi 08 nov.	mercredi 09 nov.	jeudi 10 nov.	vendredi 11 nov.
Potage de légumes	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette Céleri aux dés de pommes	Chou-fleur BIO vinaigrette aux fines herbes	Salade mimosa	
Gratin du boulonnais MSC	Sauté de boeuf RAV mode	Emincé de volaille bio Blanquette de lieu MSC	Lasagne de légumes	
Menu unique	Galette de soja épinards et emmental	Légumes du pot	Menu unique	
Haricots verts BIO	Carottes et pommes de terre		Fromage blanc BIO et sucre cassonade	
Riz IGP	Yaourt nature BIO sucré		Fromage blanc BIO et sucre	
Fruit de saison BIO	Yaourt bio à la vanille	Compote de fruits BIO	Biscuit cigarette	
lundi 14 nov.	mardi 15 nov.	mercredi 16 nov.	jeudi 17 nov.	vendredi 18 nov.
Jus de fruit	Potage Dubarry BIO		Tarte aux fromages (maroilles) du chef	Macédoine de légumes
Escalope de poulet sauce cumin	Jambon* Label rouge sauce tomate aux épices	Filet de colin MSC sauce au citron	Rôti de boeuf RAV VBF sauce échalote	Parmentier aux 2 haricots
Falafel	Colin MSC sauce tomate aux épices	Menu unique	Omelette BIO sauce échalote	menu unique
Légumes couscous	Pommes rissolées	Duo de carottes et panais	Petits pois aux dés de pommes de terre	et salade verte
Semoule BIO		Gouda BIO	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Ananas au sirop		Beignet au chocolat
Crème dessert au chocolat				
lundi 21 nov.	mardi 22 nov.	mercredi 23 nov.	jeudi 24 nov.	vendredi 25 nov.
Omelette BIO sauce chasseur	Hamburger Normandin de veau	Céleri rémoulade	Coleslaw	Potage légumes verts
Menu unique	Hamburger sans viande	Roti de porc* label rouge sauce briarde	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Carbonara de saumon sauvage MSC
Poêlée forestière	Frites	Boulettes végétarienne (lentilles) sauce briarde	Cuisse de poulet (Aiguillette de Volaille pour les petits) sauce niçoise	Menu unique
Riz IGP		Carottes	Dos de colin MSC sauce niçoise	Coquillette BIO
Carré de ligueil	Fromage blanc sucré	Pommes de terre	Ratatouille	Emmental rapé bio
Brie	Fromage Blanc fruité	Eclair chocolat	Semoule BIO	Fruit de saison
Assortiment de compotes BIO	Fruit de saison		Flan vanille	
			Flan caramel	
lundi 28 nov.	mardi 29 nov.	mercredi 30 nov.	jeudi 01 déc.	vendredi 02 déc.
Carottes râpées vinaigrette	Salade maraîchère	Chou blanc au curry	Potage aux courgettes	
Salade bicolore	Salade mimo	Pané moelleux	Filet de hoki MSC sauce picarde (fondue de poireaux)	Paupiette de veau sauce flamande
Fricassée de dinde Label rouge sauce paprika	Roti de porc* Label rouge sauce champignons	Menu unique	Menu unique	Dos de colin MSC sauce flamande
Filet de lieu MSC sauce paprika	Galette Vegetal	Julienne de légumes	et riz IGP	Pommes de terre rösties
Haricots verts BIO	Purée de potiron	et pommes de terre	Fromage blanc BIO sucre cassonade	Pavé des Flandres
Perle de pâtes		Fruit de saison	Fromage blanc nature BIO et sucre	Mimolette
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Galette ST Michel	île flottante
	Crème dessert vanille			
lundi 05 déc.	mardi 06 déc.	mercredi 07 déc.	jeudi 08 déc.	vendredi 09 déc.
Betteraves rouges BIO	Coleslaw	Salade d'endives pommes et noix	Potage tomate	Roulade de volaille
Sauté de porc* BBC Sauce Marengo	Céleri maltais	Roti de dinde sauce Basquaise	Tartiflette aux 2 fromages	sv Rouleau de Surimi MSC et citron
Filet de colin MSC sauce marengo	Filet de colin MSC pané Sauce tartare	Filet de hoki MSC sauce Basquaise	Menu unique	Sauté de bœuf RAV VBF sauce oignons
Macaronis BIO	Menu unique	Piperade de légumes	Salade verte	Omelette BIO sauce oignons
Emmental râpé BIO	Salade iceberg	Semoule BIO		Petits pois carottes
	pommes de terre			Pommes de terre
Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Crème dessert vanille		Camembert
	Yaourt aromatisé BIO			Bûchette de chèvre lait mélangé
lundi 12 déc.	mardi 13 déc.	mercredi 14 déc.	jeudi 15 déc.	vendredi 16 déc.
Carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron		Oeuf dur et thon sur lit de macédoine	Salade iceberg au maïs
Salade bicolore		Pané moelleux		
Chipolatas * Label rouge	Dos de colin MSC sauce crevettes	Menu unique	Poulet Label rouge sauce crème de marrons	Tortellinis ricotta épinards
Palet végétarien à l'italienne	Menu unique	Gratin dauphinois	Cabillaud MSC sauce crème marrons	Menu unique
Haricots Blanc Label rouge tomates	Epinards BIO à la béchamel	Velouté fruits	Pomme pins	
Pommes de terre	Riz IGP	Fruit de saison	Fagot de haricots verts	
Gaufre Liégeoise	Fruit de saison		Bûche de Noël du chef	Flan vanille

* Menu avec porc



conception Crépi



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



Légende

Origine France

Autres Labels

Animation

Produits régionaux

Repas végétarien

Poissons issus de la
Pêche durable MSC

Bio Agriculture biologique

lundi 19 déc.	mardi 20 déc.	mercredi 21 déc.	jeudi 22 déc.	vendredi 23 déc.
Betteraves BIO vinaigrette	Friand au fromage	Céleri aux pommes		
Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf RAV VBF sauce échalotes	Omelette BIO	Emincé de volaille BIO sauce crème	 Paupiette de veau sauce champignons
Menu unique	Boulettes de soja tomates sauce échalotes	Menu unique	Filet de lieu MSC sauce crème	Filet de saumon MSC sauce champignons
Epinards BIO béchamel et pommes de terre	Torti BIO	Semoule BIO	Purée de légumes	Riz thaï
Yaourt sucré BIO	Emmental râpé BIO	Ratatouille	Brie	Vache qui rit BIO
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Brassé aux fruits	Compote de fruits BIO	Tarte au chocolat

* Menu avec porc

JOYEUX NOËL