



Menus du restaurant Scolaire de la du 3 Janvier au 10 Février 2023



Légende



Origine France



Autres Labels



Animation



Produits régionaux



Repas végétarien



Poissons issus de la
Pêche durable MSC



Agriculture
biologique

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 02 janv.	 mardi 03 janv.	mercredi 04 janv.	jeudi 05 janv.	vendredi 06 janv.
	<p>Palet végétarien à l'italienne Sauce tomate</p> <p>Menu unique</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave rouges BIO vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf sauce aux echalotes</p> <p>Omelette BIO sauce aux echalotes</p> <p>Coquillettes BIO et emmental rapé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartiflette *</p> <p>Tartiflette au fromage et salade verte</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes verts</p> <p>Emincé de volaille BIO sauce Waterzoï</p> <p>Cube de saumon MSC Sauce waterzoï</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Riz camargue IGP </p> <p> Galette des rois aux pommes</p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>
lundi 09 janv.	mardi 10 janv.	mercredi 11 janv.	 jeudi 12 janv.	vendredi 13 janv.
<p>Coleslaw</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC sauce Niçoise</p> <p>Menu unique</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Sauté de boeuf Label Rouge sauce Thym</p> <p>Omelette sauce Thym</p> <p>Haricots vert BIO</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre roux</p>	<p>Pané au fromage</p> <p>Menu unique</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Parmentier millet BIO</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade bicolore</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinard BIO Béchamel</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
lundi 16 janv.	mardi 17 janv.	mercredi 18 janv.	jeudi 19 janv.	vendredi 20 janv.
<p>Carottes Râpées vinaigrette au gouda</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Menu unique</p> <p>Riz IGP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage Potiron</p> <p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Jambon* sauce tomate</p> <p>Boulette azuki</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Boulette de boeuf</p> <p>Pané Moelleux</p> <p>Flan de carottes aux des de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Macédoine</p> <p>Filet de colin MSC Sauce aurore</p> <p>Menu unique</p> <p>Macaroni et emmental rapé</p> <p>Pudding au chocolat</p>
lundi 23 janv.	 mardi 24 janv.	mercredi 25 janv.	 jeudi 26 janv.	vendredi 27 janv.
<p>Crème d'endives et croutons</p> <p>Emincé de poulet aux épices</p> <p>Filet de poisson MSC aux épices</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Bicolore</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Coquillettes BIO aux 3 fromages</p> <p>Menu unique</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Oeuf dur Mayonnaise</p> <p>Marmite de colin MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Salade de Alsacienne</p> <p>Saucisse de strasbourg* sauce Bibeleskaes</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Bibeleskaes</p> <p>Chou choucroute</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Compote pommes mirabelles</p>	<p>Parmentier de boeuf</p> <p>Parmentier de poisson MSC</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Saint moret BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
lundi 30 janv.	mardi 31 janv.	mercredi 01 févr.	 jeudi 02 févr.	vendredi 03 févr.
<p>Salade de pommes de terre au fromage</p> <p> Sauté de dinde LABEL ROUGE Sauce crème</p> <p>Fricassée de poisson MSC</p> <p>Légumes pot au feu</p> <p>Flan caramel</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>céleri remoulade</p> <p>Rôti de boeuf sauce au poivre</p> <p>Omelette BIO sauce au poivre</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pomme de terre Campagnardes</p> <p>Yaourt au sucre de canne BIO</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Longe de porc* sauce aux herbes</p> <p>Pané moelleux</p> <p>purée de pois cassés BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Curry pois chiche BIO</p> <p>Menu unique</p> <p>Riz IGP </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Crepe au sucre et chantilly</p> <p>Crêpe au sucre cassonade et chantilly</p>	<p>Potage légumes</p> <p>Filet de poisson MSC meunière</p> <p>Menu unique</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Blé</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 06 févr.	mardi 07 févr.	 mercredi 08 févr.	jeudi 09 févr.	vendredi 10 févr.
<p>Rôti de porc demi sel* Sauce moutarde</p> <p>Boulette vegetarienne</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de colin MSC aux crevettes</p> <p>Menu unique</p> <p>Coquillettes BIO et emmental rapé BIO</p> <p>Riz au lait caramel</p> <p>Semoule au lait caramel</p>	<p>Soupe tomates et croûtons</p> <p>Tarte au chèvre et épinard BIO</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade créole</p> <p>Salade mimosa</p> <p>Boeuf mode VBF RAV</p> <p>Filet de poisson MSC aux carottes</p> <p>Carottes aux pommes de terre</p> <p>Brassé aux fruits</p> <p>Brassé nature sucré</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Palet italien</p> <p>Lentilles BIO à la tomate</p> <p>Cookie maison</p>



Menus ALSH de la ville de Hem

du 13 au 24 Février 2023

Légende

Origine France

Autres Labels

Animation

Repas végétarien

Poissons issus de la Pêche durable MSC

Agriculture biologique

Produits régionaux



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 13 févr.	mardi 14 févr.	mercredi 15 févr.	jeudi 16 févr.	vendredi 17 févr.
Potage		Chou blanc curry		Celeri vinaigrette
Omelette nature BIO		Sauté de porc * BBC aux pruneaux	Boulette de boeuf Sauce aux oignons	Carbonara de saumon sauvage MSC
Menu unique		Galette végétarienne sauce pruneaux	Filet de poisson Aux oignons	Menu unique
Petit pois carottes		Purée au lait	Haricots verts BIO	Coquille BIO et emmental rapé
Petit suisses aromatisé	Fromage blanc et sucre		Pommes de terre rôties	
	Compotée de fruits	Tarte aux pommes	Camembert BIO	
			Crème dessert au chocolat	Fromage blanc et sucre
lundi 20 févr.	mardi 21 févr.	mercredi 22 févr.	jeudi 23 févr.	vendredi 24 févr.
Carottes râpées vinaigrette	Potage		Haricots verts vinaigrette	Salade d'endives au fromage
Fricasée de Volaille BIO aux champignons	Sauté de boeuf RAV VBF	Filet de colin MSC aux épices	Lasagne aux légumes	Chipolatas * Label rouge Sauce au thym
Fricassée de colin MSC aux champignons	Boulette lentilles sarrasin	Menu unique	Menu unique	Pané moelleux sauce au thym
Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes Méridionale	Légumes couscous	Salade verte	
		Semoule BIO		
Yaourt aromatisé		Vache qui rit BIO	Fromage blanc sucré	
	Beignet	Fruit de saison		Crème de dessert à la vanille