



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



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Légende

Produits régionaux

Origine France

Autres Labels

Animation

Repas végétarien

Poissons issus de la

Pêche durable MSC

Agriculture biologique

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

Menus ALSH de la ville de Hem

du 13 au 24 Février 2023

Légende

Produits régionaux



Origine France



Repas végétarien



Autres Labels



Poissons issus de la Pêche durable MSC



Animation



Agriculture biologique



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	pizza au fromage	Sauté de porc * BBC aux pruneaux	Boulette de boeuf Sauce aux oignons	Carbonara de saumon sauvage MSC
Menu unique	Menu unique	Galette végétarienne sauce pruneaux	Filet de poisson Aux oignons	Menu unique
Petit pois carottes	Salade verte	Purée au lait	Haricots verts BIO	Coquillette BIO et emmental rapé
Petit suisses aromatisé	Fromage blanc et sucre	Tarte aux pommes	Pommes de terre rôties Camembert BIO	Fromage blanc et sucre
	Compotée de fruits		Crème dessert au chocolat	
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	
Yaourt aromatisé		Semoule BIO	Fromage blanc sucré	
	Beignet	Vache qui rit BIO		Crème de dessert à la vanille
		Fruit de saison		

