

MENUS SCOLAIRE DE LA VILLE DE HEM



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

Menus du 27 Février au 14 Avril 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Omelette Maison sauce échalote Menu unique Pommes de terre campagnardes Vache picon Chanteneige Fruit de saison	Salade verte au fromage Salade verte au Maïs Lasagne de thon MSC Menu unique Fruit de saison	Betteraves rouges vinaigrette Emincé de dinde sauce crème Blanquette de poisson MSC Riz IGP Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Coleslaw Salade bicolore Chipolatas * Label rouge Boulette végétarienne Fondue d'endives aux pommes de terre Locales Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	 Boulette de boeuf sauce tomate Boulette yellow balls Purée de légumes Saint marcellin AOP Tomme AOP Fruit de saison
Céleri rave vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Filet de colin MSC sauce aneth Menu unique Riz IGP Flan caramel Flan au chocolat	 Pané moelleux Menu unique Poêlée méridionale Pommes de terre Brie Camembert Fruit de saison Salade verte océane Salade verte aux croûtons Cordon bleu Pané fromager Petits pois aux dés de pommes de terre Compote de fruits BIO	Rôti de porc LABEL ROUGE sauce moutarde Boulette végétarienne sauce moutarde Purée au lait Edam BIO Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Potage de légumes Fricassée de poulet local sauce champignons Filet de lieu sauce champignons Haricots verts Bé Fromage blanc sucré cassonade Fromage blanc et sucre	 Paupiette de veau sauce flamande Omelette Maison sauce flamande Salade iceberg Pommes de terre rissolées Mimolette Pavé des flandres Clafoutis aux poires
Filet de lieu MSC sauce crème Menu unique Julienne de légumes Riz IGP Edam BIO Gouda BIO Crème vanille Crème praliné	 Salade verte aux croûtons Cordon bleu Pané fromager Petits pois aux dés de pommes de terre Compote de fruits BIO	Emincé de volaille BIO sauce aux fines herbes Dos de colin MSC sauce aux fines herbes Carottes locales Pommes de terre Fromage blanc nature et sucre	Carottes râpées vinaigrette Coleslaw Bolognaise soja bio Menu unique Coquillettes BIO emmental râpé Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO	 Potage endive Jambon local* Merlu msc sauce niçoise Ratatouille Sémoule BIO Fruit de saison
Omelette maison ketchup et mayonnaise Menu unique Frites Salade Saint paulin Edam Mousse au chocolat Mousse au citron	 Salade verte à la bretonne (artichaut) Rôti de porc Label rouge* aux pommes Filet de lieu MSC aux pommes Gratin de chou-fleur aux pommes de terre Far breton	Escalope de volaille sauce aigre douce Galette végétarienne sauce aigre douce Riz IGP Carré de ligueil Fruit de saison	Potage crecy Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes Fruit de saison	 Salade bicolore Carottes vinaigrette Poisson meunière et citron Menu unique Epinard BIO à la béchamel Pommes vapeur yaourt nature BIO et sucre
Potage aux légumes vert Ch'ti gratin de pommes de terre Menu unique Salade verte Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	 Sauté de porc BBC * sauce marenco Filet de lieu MSC Sauce marenco Harcots beurre Coeur de blé Mimolette Edam Fruit de saison	Macédoine de légumes Filet de poisson MSC sauce crème Menu unique Epinards Pommes de terre Crème dessert chocolat	Boule d'agneau Falafels Légumes couscous Sémoule BIO Gouda Tomme blanche Fruit de saison	 Carottes râpées aux pommes Coleslaw Sauté de boeuf au thym Fricassé de poisson msc au thym Riz IGP Eclair au chocolat Eclair à la vanille
Longe de porc * Sauce au thym Boulette végétarienne sauce au thym Printanière de légumes Camembert Coulommiers Flan à la vanille Flan au chocolat	Potage aux poireaux Calamar à la romaine mayonnaise Menu unique Salade verte Pommes de terre Fruit de saison	Lasagne aux légumes Menu unique Vache qui rit BIO Fruit de saison	Sauté de dinde label rouge sauce maroilles Fricassé de colin msc sauce maroilles Brocolis Pomme de terre vapeur Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sucre roux	 Salade verte aux croutons Salade verte fromagère Boule de boeuf sauce échalote Omelette maison sauce échalote Haricots verts riz Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO
lundi 10	 Jambon local sauce ketchup Boulette végétarienne sauce ketchup Frites Salade verte vache picon Carré frais Fruit de saison	 Coleslaw Omelette maison Menu unique Poêlée forestière Riz IGP Yaourt aromatisé BIO	Demi œuf dur et crudités Fricassée de volaille au thym Fricassé de saumon MSC au thym Jeunes carottes Gratin dauphinois Dessert de pâques	 Tarte au fromage Filet de colin MSC sauce tomate Menu unique Pâtes Fromage râpé Fruit de saison

* Menu avec porc