

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	api végétarien ! 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
lundi 6	api végétarien ! mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	api végétarien ! vendredi 10
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	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 Blé Fromage blanc sucre cassonade Fromage blanc et sucre	Paupiette de veau sauce flamande Omelette Maison sauce flamande Salade iceberg Pommes de terre rissoles Mimolette Pavé des flandres Clafoutis aux poires
lundi 13	api végétarien ! mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	api végétarien ! vendredi 17
Filet de lieu MSC sauce crème Menu unique Julienne de légumes Riz IGP Edam BIO Gouda BIO Crème vanille Crème praliné	Salade verte océane Salade verte aux croûtons Cordon bleu Pané fromager Petits pois aux dés de pommes de terre Compote de fruits BIO	Chou blanc berlinois 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 Semoule BIO Fruit de saison
api végétarien ! lundi 20	api végétarien ! mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	api végétarien ! vendredi 24
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 Tar 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
api végétarien ! lundi 27	api végétarien ! mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	api végétarien ! vendredi 31
Potage aux légumes ver 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 Haricots 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 Semoule 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
lundi 3	api végétarien ! mardi 4	api végétarien ! mercredi 5	jeudi 6	api végétarien ! vendredi 7
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 croûtons Salade verte fromagère Boule de boeuf sauce échalote Omelette maison sauce échalote Haricots verts riz Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO
lundi 10	api végétarien ! mardi 11	mercredi 12	api végétarien ! jeudi 13	api végétarien ! vendredi 14
	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 oeuf 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