

MENUS SCOLAIRES DE HEM



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

Menus du 4 Septembre au 21 Octobre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<p>Melons Pastèque Cordon bleu sauce tomate Poisson pané sauce tomate Coquillettes BIO et Emmental</p> <p>Yaourt nature sucre de canne BIO Yaourt à la vanille BIO</p>	<p>Salade de tomates Concombre au fromage blanc Omelette maison Menu unique Pommes boulangère Camembert Brie</p>	<p>Filet de poisson MSC sauce fines herbes Menu unique Courgettes Riz IGP Tomme blanche Fruit BIO</p>	<p>Salade verte fromagère Salade verte Créole Roti de porc Label rouge sauce dijonnaise Boulette végétarienne tomate et mozzarella Petits pois Fromage blanc BIO cassonade et langue de chat Fromage blanc BIO miel et langue de chat</p>	<p>Sauté de boeuf RAV façon bourguignonne Fricassée de poisson MSC #REF! Gratin de pommes de terre Vache qui rit BIO Saint moret BIO Eclair au chocolat</p>
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<p>Carottes rapées Céleri rémoulade Tarte au fromage Menu unique Salade verte vinaigrette Flan vanille Flan caramel</p>	<p>Roti de boeuf RAV sauce échalote Filet de poisson MSC Sauce échalote Haricots verts Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Raisin</p>	<p>Emincé de poulet BIO Sauce cumin Boulette végétale BIO Courgette bio Semoule BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de concombre Salade de tomate vinaigrette au basilic Filet de poisson MSC sauce aurore Menu unique Gratin de brocolis Riz Yaourt à la vanille BIO Yaourt nature sucre de canne BIO</p>	<p>Salade océane Salade aux maïs Jambon sauce provençale Omelette sauce provençale Purée aux légumes BIO Compote BIO</p>
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<p>Boeuf RAV Façon carbonnade Omelette Pommes risolées Pavé des Flandres Saint Paulin Raisin</p>	<p>Oeuf florentine (Epinards BIO béchamel, oeufs, pommes de terre) Menu unique Edam BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Tomate vinaigrette Sauté de porc * aux champignons Filet de poisson MSC aux champignons Courgette à l'ail Coeur de blé BIO Vache picon</p>	<p>Coleslaw Chou blanc rapé sauce cocktail Saucisse de volaille sauce aux oignons Boulette de lentilles Pennes et emmental rapé Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel</p>	<p>Pastèque Filet de poisson MSC Meunière Menu unique Ratatouille Riz IGP Fromage blanc BIO et sucre roux Fromage blanc BIO et sucre</p>
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<p>Betteraves rouges BIO Chou fleur BIO auce cocktail Carottes aux pois chiche BIO Sauce orientale Menu unique Semoule BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Rôti de porc au thym Boulette végétarienne au thym Petits pois et carottes Mimolette Gouda Brownies</p>	<p>Brandade de poisson MSC Menu unique Salade verte Saint nectaire AOP Crème dessert au caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette Lasagne de boeuf Lasagne de légumes Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et sucre roux</p>	<p>Emincé de poulet sauce bery Filet de poisson MSC sauce bery Haricots verts Pommes de terre Camembert Coulommier Fruit de saison</p>
lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<p>Paupiette de veau Sauce moutarde à l'ancienne Filet de poisson MSC Sauce moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Emmental Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Coleslaw Roti de boeuf RAV aux oignons Omelette du chef Pommes de terre noisette Yaourt nature sucre de canne BIO Yaourt à la fraise BIO</p>	<p>Saucisse de volaille Filet de poisson pané Lentilles aux carottes Brie Fruit de saison</p>	<p>CAROTTES VINAIGRETTE LOCALES CHITIFLETTE AUX DEUX FROMAGES DU CHEF MENU UNIQUE SALADE VERTE YAOURT LOCAL</p>	<p>Filet de poisson MSC sauce picarde Menu unique Fondue poireaux Blé Vache picon Petit contentin Fruit de saison</p>
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<p>Waterzoi de dinde Waterzoi de poisson Julienne de légumes Riz IGP Camembert Buchette michèvre Assortiment de compotes BIO</p>	<p>Omelette BIO Pate BIO Edam BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Jambon local * sauce dijonnaise Pané moelleux Purée de pois cassé Tomme Gouda Cheddar Fruit de saison Crème à la vanille</p>	<p>Filet de poisson (MSC) sauce aneth Menu unique Epinards BIO béchamel Coeur de blé BIO Gouda Cheddar Fruit de saison</p>	<p>Méli mélo de crudités Sauté de Boeuf RAV sauce mode Boulettes de lentilles sauce mode Carottes Pommes de terre Fromage blanc BIO et sucre roux Fromage blanc BIO et sucre</p>
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<p>Filet de poisson (MSC) sauce aurore Menu unique Pâtes Petit contentin Fruit frais BIO</p>	<p>Macédoine Haricots verts vinaigrette Chili con carné Chili végétarien au soja Menu unique Riz IGP Yaourt nature sucre de canne BIO Yaourt à la vanille BIO</p>	<p>Pizza au fromage Menu unique Salade verte Coulommiers Flan vanille</p>	<p>Potage potiron Roti de dinde Sauce Barbecue Filet de poisson (MSC) sauce barbecue Frites Salade de fruits sanguinolante (coulis de fruits rouges)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Coleslaw Sauté de porc sauce aux thym Falafels sauce aux thym Gratin de chou-fleur et pommes de terre Cantal AOP Tomme IGP</p>





* Menu avec porc