

MENUS DE LA VILLE DE HEM



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

LÉGENDE

- Origine France (viande bovine : RAV)
- Produits régionaux
- Repas végétarien
- Autres Labels
- Poissons issus de la Pêche durable
- Repas à thème
- Agriculture biologique

Menus du 2 novembre au 20 décembre 2024

lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
<p></p> <p>Chili de soja Bio</p> <p>Riz Bio</p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Sauce remoulade Coleslaw à la vinaigrette</p> <p>Carbonara de saumon sauvage MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Pennes Bio Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille Crème dessert pralinée</p>	<p>Carottes râpées et dés de gouda Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde Sauce crème aux champignons Dos de colin MSC Sauce crème aux champignons Epinard Bio à la béchamel Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de boeuf VBF Sauce au miel et aux épices Boulettes végétarienne Sauce au miel et aux épices Carottes au jus Semoule bio</p> <p>Emmental Bio Gouda Bio</p> <p>Cookies</p>	<p>Salade iceberg Garniture agrumes Salade iceberg Garniture Créole</p> <p>Rôti de porc Label Rouge* Sauce au romarin Filet de poisson MSC Sauce au romarin Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré Bio Yaourt aromatisé Bio</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	<p>Sauté de porc BBC* Sauce aux pruneaux Filet de poisson MSC Sauce aux pruneaux</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache Picon Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de boeuf VBF Sauce chasseur Omelette Sauce chasseur</p> <p>Coquillettes Bio Emmental râpé Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts Vinaigrette</p> <p>Parmentier aux légumes et fromage</p> <p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange Céleri râpé Vinaigrette</p> <p>Curry de poisson MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Chou fleur Coeur de blé bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<p></p> <p>Pané moelleux Sauce Normande</p> <p>Chou rouge aux pommes Pommes de terre</p> <p>Edam Bio Emmental Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Oeuf dur Sauce mayonnaise</p> <p>Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Filet de poisson MSC Sauce au thym Poêlée forestière Blé</p> <p>Cantal AOP Pont l'évêque AOP</p>	<p>Endives et dés de mimolette Vinaigrette crème citronnée</p> <p>Filet de colin MSC Sauce tomate olives Menu unique</p> <p>Ratatouille Semoule Bio</p> <p>Fromage blanc Bio</p>	<p>Jus de fruit</p> <p>Fajitas volaille sauce mexicaine Fajitas de poisson sauce mexicaine</p> <p>Cake maïs maison</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Lasagnes saumon épinards</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Yaourt brassé aux fruits Yaourt brassé nature</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
<p>Céleri râpé Sauce remoulade Carottes râpées vinaigrette au cheddar</p> <p>Sauté de boeuf VBF Sauce forestière Fricassée de poisson Sauce forestière Haricots beurre Riz Bio</p> <p>Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Chou fleur Sauce cocktail Betteraves Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de boeuf VBF</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Coquillettes Bio Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Omelette</p> <p>Menu unique</p> <p>Gratin de pommes de terre aux poireaux</p> <p>Tomme IGP</p> <p>Mosaïque de fruits</p>	<p>Chipolatas Label Rouge*</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Haricots blancs Label Rouge tomates</p> <p>Gouda Bio Emmental Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartiflette aux 2 fromages</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Fromage blanc Coulis de fruits rouges</p> <p>Sablés des Flandres</p>
lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	mercredi 4 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
<p>Chou Blanc à la Berlinoise Vinaigrette Chou blanc à la Lorraine Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc BBC* Sauce Maroilles Filet de poisson MSC Sauce Maroilles</p> <p>Pommes de terre à la fondue d endives</p> <p>Crème dessert vanille Crème dessert chocolat</p>	<p>Filet de poisson meunière</p> <p>Menu unique</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Edam Bio Maasdam Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Fricassée de dinde Label Rouge Sauce au thym Galette végétarienne Sauce au thym Brunoise de légumes Tortis Bio Emmental râpé</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Menu unique</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette Gouda Gâteau aux fruits</p>	<p>Salade vitaminée</p> <p>Salade verte Garniture maïs</p> <p>Rôti de boeuf VBF Sauce tomate aux herbes Omelette Sauce tomate aux herbes Frites</p> <p>Fromage blanc Fromage blanc aux fruits</p>
lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
<p>Carottes râpées et dés de mimolette Vinaigrette Céleri râpé Vinaigrette</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Compote de pommes chaude Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Jambon blanc* Label Rouge Sauce échalotes Omelette Sauce échalotes Purée de pois cassés</p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf VBF Sauce carbonade Filet de poisson MSC Sauce carbonade</p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>Fromage blanc Et speculoos</p>	<p>Potage brocolis</p> <p>Coquillettes Bio aux trois fromages</p> <p>Salade verte vinaigrette Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Filet de colin pané Sauce crème Menu unique</p> <p>Epinard Bio à la béchamel Riz Vache qui rit Bio Saint Môret Bio</p> <p>Eclair au chocolat Eclair vanille</p>
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poisson MSC Sauce waterzoi Menu unique</p> <p>Julienne de légumes Pommes de terre</p> <p>Crème dessert caramel Crème dessert chocolat</p>	<p>Sauté de boeuf VBF Sauce orientale Boulettes végétarienne Sauce orientale</p> <p>Légumes tajine Semoule Bio</p> <p>Saint Moret BIO Vache qui rit Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade bicolore Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Omelette Sauce Bercy</p> <p>Petits pois aux dés de pommes de terre</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Toast Thon et surimi</p> <p>Emince de volaille Label rouge Sauce au pain épices Filet saumon MSC Sauce au pain épices</p> <p>Haricots verts Pommes pin</p> <p>Mimolette</p> <p>Bûche de Noël du chef</p>	<p>Duo de carottes et chou rave Sauce coleslaw</p> <p>Tortellinis ricotta épinards</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p>

S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

api conception Chigaz

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!