

MENUS DE LA VILLE DE HEM
























SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

LÉGENDE

- Origine France (Viande bovine : RAV)
- Autres Labels
- Repas à thème

- Produits régionaux
- Repas végétarien
- Poissons issus de la Pêche durable
- Agriculture biologique

Menus du 2 novembre au 20 décembre 2024

<div>lundi 4 novembre</div> <div>Chili de soja Bio</div> <div>Riz Bio</div> <div>Brie Camembert</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>mardi 5 novembre</div> <div>Céleri râpé Sauce remoulade Cloeslaw à la vinaigrette</div> <div>Carbonara de saumon sauvage MSC</div> <div>Menu unique</div> <div>Pennes Bio Emmental râpé</div> <div>Crème dessert vanille Crème dessert pralinée</div>	<div>mercredi 6 novembre</div> <div>Carottes râpées et dés de gouda Vinaigrette</div> <div>Sauté de dinde Sauce crème aux champignons Dos de colin MSC Sauce crème aux champignons Epinard Bio à la béchamel Pommes de terre</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>jeudi 7 novembre</div> <div>Sauté de boeuf VBF Sauce au miel et aux épices Boulettes végétarienne Sauce au miel et aux épices Carottes au jus Semoule bio</div> <div>Emmental Bio Gouda Bio</div> <div>Cookies</div>	<div>vendredi 8 novembre</div> <div>Salade iceberg Garniture agrumes Salade iceberg Garniture Créole</div> <div>Rôti de porc Label Rouge * Sauce au romarin Filet de poisson MSC Sauce au romarin Printanière de légumes</div> <div>Yaourt nature sucré Bio Yaourt aromatisé Bio</div>
<div>lundi 11 novembre</div>	<div>mardi 12 novembre</div> <div>Sauté de porc BBC* Sauce aux pruneaux Filet de poisson MSC Sauce aux pruneaux</div> <div>Pommes de terre rissolées</div> <div>Vache Picon Samos</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>mercredi 13 novembre</div> <div>Rôti de boeuf VBF Sauce chasseur Omelette Sauce chasseur</div> <div>Coquillettes Bio Emmental râpé Camembert</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>jeudi 14 novembre</div> <div>Macédoine de légumes</div> <div>Haricots verts Vinaigrette</div> <div>Parmentier aux légumes et fromage</div> <div>Salade verte Vinaigrette</div> <div>Paris Brest</div>	<div>vendredi 15 novembre</div> <div>Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange Céleri râpé Vinaigrette</div> <div>Curry de poisson MSC</div> <div>Menu unique</div> <div>Chou fleur Coeur de blé bio</div> <div>Crème dessert chocolat</div>
<div>lundi 18 novembre</div> <div>Pané moelleux Sauce Normande</div> <div>Chou rouge aux pommes Pommes de terre</div> <div>Edam Bio Emmental Bio</div> <div>Fruit de saison Bio</div>	<div>mardi 19 novembre</div> <div>Oeuf dur Sauce mayonnaise</div> <div>Sauté de boeuf VBF Sauce au thym Filet de poisson MSC Sauce au thym Poêlée forestière Blé</div> <div>Cantal AOP Pont l'évêque AOP</div>	<div>mercredi 20 novembre</div> <div>Endives et dés de mimolette Vinaigrette crème citronnée</div> <div>Filet de colin MSC Sauce tomate olives Menu unique</div> <div>Ratatouille Semoule Bio</div> <div>Fromage blanc Bio</div>	<div>jeudi 21 novembre</div> <div>Jus de fruit</div> <div>Fajitas volaille sauce mexicaine Fajitas de poisson sauce mexicaine</div> <div>Cake maïs maison</div>	<div>vendredi 22 novembre</div> <div>Potage de potiron</div> <div>Lasagnes saumon épinards</div> <div>Menu unique</div> <div>Salade verte Vinaigrette</div> <div>Yaourt brassé aux fruits Yaourt brassé nature</div>
<div>lundi 25 novembre</div> <div>Céleri râpé Sauce remoulade Carottes râpées vinaigrette au cheddar</div> <div>Sauté de boeuf VBF Sauce forestière Fricassée de poisson Sauce forestière Haricots beurre Riz Bio</div> <div>Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé Bio</div>	<div>mardi 26 novembre</div> <div>Chou fleur Sauce cocktail Betteraves Vinaigrette</div> <div>Bolognaise de boeuf VBF</div> <div>Bolognaise de lentilles Bio</div> <div>Coquillettes Bio Emmental râpé</div> <div>Fruit de saison BIO</div>	<div>mercredi 27 novembre</div> <div>Omelette</div> <div>Menu unique</div> <div>Gratin de pommes de terre aux poireaux</div> <div>Tomme IGP</div> <div>Mosaïque de fruits</div>	<div>jeudi 28 novembre</div> <div>Chipolatas Label Rouge*</div> <div>Saucisse végétale</div> <div>Haricots blancs Label Rouge томатés</div> <div>Gouda Bio Emmental Bio</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>vendredi 29 novembre</div> <div>Tartiflette aux 2 fromages</div> <div>Salade verte vinaigrette</div> <div>Fromage blanc Coulis de fruits rouges</div> <div>Sablés des Flandres</div>
<div>lundi 2 décembre</div> <div>Chou Blanc à la Berlinoise Vinaigrette Chou blanc à la Lorraine Vinaigrette</div> <div>Sauté de porc BBC* Sauce Maroilles Filet de poisson MSC Sauce Maroilles</div> <div>Pommes de terre à la fondue d endives</div> <div>Crème dessert vanille Crème dessert chocolat</div>	<div>mardi 3 décembre</div> <div>Filet de poisson meunière</div> <div>Menu unique</div> <div>Petits pois carottes</div> <div>Edam Bio Maasdam Bio Fruit de saison Bio</div>	<div>mercredi 4 décembre</div> <div>Fricassée de dinde Label Rouge Sauce au thym Galette végétarienne Sauce au thym Brunoise de légumes Tortis Bio Emmental râpé</div> <div>Pont l'évêque AOP</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>jeudi 5 décembre</div> <div>GRÈVE le 05/12/2024</div> <div>Pique-nique</div>	<div>vendredi 6 décembre</div> <div>Salade vitaminée</div> <div>Salade verte Garniture maïs</div> <div>Rôti de boeuf VBF Sauce tomate aux herbes Omelette Sauce tomate aux herbes Frites</div> <div>Fromage blanc Fromage blanc aux fruits</div>
<div>lundi 9 décembre</div> <div>Carottes râpées et dés de mimolette Vinaigrette Céleri râpé Vinaigrette</div> <div>Saucisse de volaille</div> <div>Saucisse végétale</div> <div>Compote de pommes chaude Pommes de terre</div> <div>Fruit de saison BIO</div>	<div>mardi 10 décembre</div> <div>Jambon blanc* Label Rouge Sauce échalotes Omelette Sauce échalotes Purée de pois cassés</div> <div>Coulommiers Camembert</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>mercredi 11 décembre</div> <div>Salade verte Vinaigrette</div> <div>Sauté de boeuf VBF Sauce carbonade Filet de poisson MSC Sauce carbonade</div> <div>Pommes de terre campagnardes</div> <div>Fromage blanc Et speculoos</div>	<div>jeudi 12 décembre</div> <div>Potage brocolis</div> <div>Coquillettes Bio aux trois fromages</div> <div>Salade verte vinaigrette Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé Bio</div>	<div>vendredi 13 décembre</div> <div>Filet de colin pané Sauce crème Menu unique</div> <div>Epinard Bio à la béchamel Riz Vache qui rit Bio Saint Môret Bio</div> <div>Eclair au chocolat Eclair vanille</div>
<div>lundi 16 décembre</div> <div>Crêpe au fromage</div> <div>Filet de poisson MSC Sauce waterzoi Menu unique</div> <div>Julienne de légumes Pommes de terre</div> <div>Crème dessert caramel Crème dessert chocolat</div>	<div>mardi 17 décembre</div> <div>Sauté de boeuf VBF Sauce orientale Boulettes végétarienne Sauce orientale</div> <div>Légumes tajine Semoule Bio</div> <div>Saint Moret BIO Vache qui rit Bio Fruit de saison Bio</div>	<div>mercredi 18 décembre</div> <div>Salade bicolore Vinaigrette à la ciboulette</div> <div>Omelette Sauce Bercy</div> <div>Petits pois aux dés de pommes de terre</div> <div>Flan nappé caramel</div>	<div>jeudi 19 décembre</div> <div>Repas de Noël</div> <div>Toast Thon et surimi</div> <div>Emince de volaille Label rouge Sauce au pain épices Filet saumon MSC Sauce au pain épices</div> <div>Haricots verts Pommes pin</div> <div>Mimolette</div> <div>Bûche de Noël du chef</div>	<div>vendredi 20 décembre</div> <div>Duo de carottes et chou rave Sauce coleslaw</div> <div>Tortellinis ricotta épinards</div> <div>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</div>

S.A. à Directoire 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-Baroeux



conception Cragal



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER

Bon appétit !

23