


VILLE DE HEM
Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Omelette - Sauce tomate	Chou fleur Bio aux dés de pommes de terre 	Gouda Bio  Mimolette Bio 	Fruit de saison Fruit de saison
mardi	Potage de légumes	Rôti de boeuf VBF RAV  - Sauce échalotes /Filet de poisson MSC  - Sauce échalotes	Haricots verts Bio  - Pommes de terre	Yaourt Bio aromatisé  Yaourt Bio nature sucré 	
mercredi	Endive  - Vinaigrette	Emincé de volaille Label Rouge  - Sauce provençale /Filet de poisson MSC  - Sauce provençale	Piperade de légumes - Boulgour Bio 		Flan vanille
jeudi		Sauté de porc  - Sauce Moutarde /Bouchées de lentilles sarrasin	Lentilles Bio aux carottes 	Tomme IGP  Munster AOP 	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce rémoulade	Filet de colin MSC pané 	Épinards Bio à la béchamel  - Pommes de terre	Fromage blanc - et sucre Fromage blanc - Cassonade	






VILLE DE HEM
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce aux fines herbes	Brocolis Bio à la crème 🥬 - Riz Bio 🍚	Vache qui rit Bio 🧀 Saint Môret Bio 🧀	Compote
mardi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture mimosa - Vinaigrette	Jambon blanc de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Omelette	Purée aux légumes Bio 🥬		Crêpe - Chantilly
mercredi	Potage tomate	Bolognaise de fèves Bio aux lentilles Bio 🥬	Pennes Bio 🍝 - Emmental Bio râpé 🧀		Fruit de saison
jeudi	Mélange de chou blanc et carotte râpés - Sauce coleslaw Céleri râpé - Sauce rémoulade	Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce picarde /Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce picarde	Pommes de terre	Yaourt brassé aux fruits Yaourt brassé nature - Sucre	
vendredi		Sauté de bœuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce au cumin /Falafels	Légumes couscous - Semoule Bio 🍝 - Bouillon de légumes	Saint Nectaire AOP 🧀 Pont l'évêque AOP 🧀	Fruit de saison Bio 🍎 Fruit de saison Bio 🍌

VILLE DE HEM
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Carbonara de saumon sauvage MSC 	Coquillettes Bio  - Emmental Bio râpé 	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
mardi		Rôti de porc Label Rouge   - Sauce niçoise /Bouchées végétariennes tomate mozzarella	Ratatouille - Riz Bio 	Maasdam Bio  Gouda Bio 	Ile flottante - Crème anglaise - , caramel
mercredi	Céleri et carottes râpés - Vinaigrette	Normandin de veau  - Sauce aux champignons /Omelette - Sauce aux champignons	Haricots beurre - Pommes de terre sautées		Fruit de saison Bio 
jeudi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture océane - Vinaigrette	Curry de pois chiches Bio 	Semoule Bio 	Fromage blanc Bio  - et sucre Fromage blanc Bio  - Vergeoise	
vendredi		Fricassée de dinde Label Rouge  - Sauce à l'ancienne /Filet de poisson MSC  - Sauce à l'ancienne	Printanière de légumes	Camembert Coulommiers	Fruit de saison Fruit de saison

VILLE DE HEM
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce rémoulade	Chipolatas Label Rouge 🇫🇷 /Roulé végétal	Haricots blancs Label Rouge tomatés 🇫🇷 - Pommes de terre	Yaourt Bio aromatisé 🇫🇷 Yaourt Bio nature sucré 🇫🇷	
mardi		Sauté de boeuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce au thym /Omelette - Sauce au thym	Haricots verts Bio 🇫🇷 - Purée au lait	Mimolette Bio 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷	Fruit de saison Fruit de saison
mercredi		Filet de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce crème	Épinards Bio à la béchamel 🇫🇷 - Blé	Cantal AOP 🇫🇷	Cookies
jeudi	MARS : La vie en rose Radis - Sauce au fromage blanc	Marmite de saumon - Sauce aurore	Riz Bio 🇫🇷	Fromage blanc - Coulis de fruits rouges	
vendredi	Potage de brocolis Bio 🇫🇷	Bolognaise aux lentilles Bio 🇫🇷	Macaronis Bio 🇫🇷 - Emmental râpé		Fruit de saison Bio 🇫🇷

VILLE DE HEM
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Fricassée de dinde Label Rouge 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Omelette - Sauce aux oignons	Pommes de terre à la fondue d' endives 🇫🇷	Mimolette Gouda	Fruit de saison Fruit de saison
mardi	Salade mêlée - Vinaigrette - aux maïs	Tarte aux fromages du chef		Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	
mercredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce tomate aux herbes /Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce tomate aux herbes	Julienne de légumes - Cœur de blé Bio 🌿	Vache qui rit Bio 🌿	
jeudi	Crêpe au fromage	Rôti de boeuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce au romarin /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce au romarin	Tortis Bio 🌿 - Emmental râpé		Flan vanille Flan nappé caramel
vendredi		Filet de poisson meunière MSC 🐟	Mélange de petits pois carottes et pommes de terre	Pyrénées Edam	Gâteau aux pommes





VILLE DE HEM
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Lasagnes de légumes du chef 🍴		Edam Bio Maasdam Bio	Crème dessert pralinée Crème dessert vanille
mardi	Concombre - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette au basilic	Sauté de boeuf VBF RAV - Sauce marengo /Omelette - Sauce marengo	Pommes de terre rissolées	Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio nature sucré	
mercredi		Rôti de dinde - Sauce échalotes /Bouchées de lentilles sarrasin - Sauce échalotes	Haricots verts Bio - Pommes de terre	Carré de Ligueil	Fruit de saison
jeudi		Gratin de brocolis Bio au thon 	Riz Bio	Pont l'évêque AOP Cantal AOP	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio
vendredi	Salade mêlée - Vinaigrette au fromage blanc Céleri râpé - Sauce rémoulade	Cordon bleu /Pané fromager 🍴	Carottes au jus - Flageolets	Fromage blanc Bio - et sucre Fromage blanc Bio - Vergeoise	


VILLE DE HEM
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce niçoise	Ratatouille - Riz de Camargue IGP 🌾	Mimolette	Flan nappé caramel
mardi	Salade mêlée - Vinaigrette	Omelette	Gratin de pommes de terre aux courgettes		Fruit de saison
mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux champignons /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce aux champignons	Purée au lait	Yaourt Bio au sucre de canne 	
jeudi		Sauté de bœuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce aux épices /Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce aux épices	Légumes couscous - Boulgour Bio  - Bouillon de légumes	Cantal AOP 🐄	Fruit de saison Bio 
vendredi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette	Saucisse de volaille 🐔 /Roulé végétal	Carottes au jus - Pommes de terre		Clafoutis aux cerises

VILLE DE HEM
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce façon blanquette	Haricots beurre - Cœur de blé Bio 🌿	Saint Pré des Flandres	Crème dessert vanille
mardi	Sardines	Boulettes au bœuf - Sauce échalotes /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce échalotes	Pennes Bio 🌿 - Emmental Bio râpé 🌿		Fruit de saison
mercredi	Salade mêlée - Vinaigrette	Pizza aux 3 fromages du chef		Yaourt aromatisé	
jeudi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette	Jambon blanc de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce ketchup /Omelette - Sauce ketchup	Pommes de terre rissolées		Fruit de saison Bio 🌿
vendredi	Céleri râpé - Vinaigrette	Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce Maroilles /Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce Maroilles	Purée de légumes		Eclair au chocolat