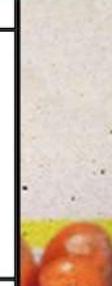


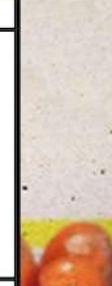
**VILLE DE HEM**  
**Du 24/02/2025 au 28/02/2025**

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements*

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

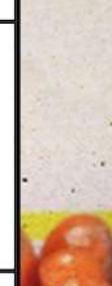
**VILLE DE HEM**  
**Du 03/03/2025 au 07/03/2025**

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>		Filet de poisson MSC  - Sauce aux fines herbes	<b>Brocolis Bio</b> à la crème  - <b>Riz Bio</b> 	<b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Saint Môret Bio</b> 	Compote	
	<b>mardi</b>	Salade mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mélée - Garniture mimosa - Vinaigrette	Jambon blanc de porc Label Rouge   - Sauce aux oignons /Omelette	Purée aux <b>légumes Bio</b> 		Crêpe - Chantilly	
	<b>mercredi</b>	Potage tomate	Bolognaise de <b>féveroles aux lentilles Bio</b>	<b>Pennes Bio</b>  - <b>Emmental Bio</b> râpé 		Fruit de saison	
	<b>jeudi</b>	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		
	<b>vendredi</b>		Sauté de boeuf VBF RAV  - Sauce au cumin /Falafels	Légumes couscous - <b>Semoule Bio</b>  - Bouillon de légumes	Saint Nectaire AOP  Pont l'évêque AOP 	<b>Fruit de saison Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b> 	

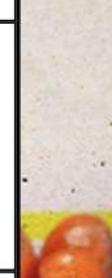
**VILLE DE HEM**  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>		Carbonara de saumon sauvage MSC 	<b>Coquillettes Bio  -</b> <b>Emmental Bio  râpé </b>	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé	<b>Fruit de saison Bio </b> <b>Fruit de saison Bio </b>	
	<b>mardi</b>		Rôti de porc Label Rouge   Sauce niçoise /Bouchées végétariennes tomate mozzarella	Ratatouille - <b>Riz Bio </b>	<b>Maasdam Bio </b> <b>Gouda Bio </b>	Île flottante - Crème anglaise - , caramel	
	<b>mercredi</b>	Céleri et carottes râpés - Vinaigrette	Normandin de veau  - Sauce aux champignons /Omelette - Sauce aux champignons	Haricots beurre - Pommes de terre sautées		<b>Fruit de saison Bio </b>	
	<b>jeudi</b>	Salade mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mélée - Garniture océane - Vinaigrette	Curry de <b>pois chiches Bio </b>	<b>Semoule Bio </b>	<b>Fromage blanc Bio  - et sucre</b> <b>Fromage blanc Bio  - Vergeoise</b>		
	<b>vendredi</b>		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	
	<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce rémoulade	Chipolatas Label Rouge  /Roulé végétal	Haricots blancs Label Rouge tomates  - Pommes de terre	<b>Yaourt Bio</b> arômatisé  <b>Yaourt Bio</b> nature sucré 		
	<b>mardi</b>		Sauté de boeuf VBF RAV  - Sauce au thym /Omelette - Sauce au thym	<b>Haricots verts Bio</b>  - Purée au lait	<b>Mimolette Bio</b>  <b>Edam Bio</b> 	Fruit de saison Fruit de saison	
	<b>mercredi</b>		Filet de poisson MSC  - Sauce crème	<b>Épinards Bio</b> à la béchamel  - Blé	Cantal AOP 	Cookies	
	<b>jeudi</b>	<b>MARS : La vie en rose</b> Radis - Sauce au fromage blanc	Marmite de saumon - Sauce aurore	<b>Riz Bio</b> 	Fromage blanc - Coulis de fruits rouges		
	<b>vendredi</b>	Potage de <b>brocolis Bio</b> 	Bolognaise aux lentilles <b>Bio</b> 	<b>Macaronis Bio</b>  - Emmental râpé		<b>Fruit de saison Bio</b> 	

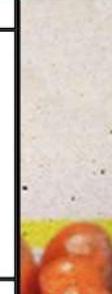
**VILLE DE HEM**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**

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

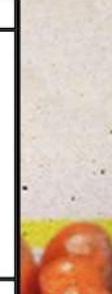
**VILLE DE HEM**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**

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

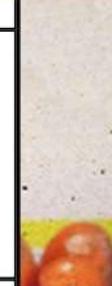
**VILLE DE HEM**  
**Du 07/04/2025 au 11/04/2025**

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>		Filet de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce niçoise	Ratatouille - Riz de Camargue IGP 🇫🇷	Mimolette	Flan nappé caramel	
	<b>mardi</b>	Salade mélée - Vinaigrette	Omelette	Gratin de pommes de terre aux courgettes		Fruit de saison	
	<b>mercredi</b>	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 🍃		
	<b>jeudi</b>		Sauté de boeuf 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 🍃	
	<b>vendredi</b>	Salade mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette	<b>Saucisse de volaille 🇫🇷</b> /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	
	<b>lundi</b>		Filet de poisson MSC  - Sauce façon blanquette	Haricots beurre - <b>Cœur de blé Bio</b>	Saint Pré des Flandres	Crème dessert vanille	
	<b>mardi</b>	Sardines	Boulettes au boeuf - Sauce échalotes /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce échalotes	<b>Pennes Bio</b>  - <b>Emmental Bio</b> râpé 		Fruit de saison	
	<b>mercredi</b>	Salade mélée - Vinaigrette	Pizza aux 3 fromages du chef		Yaourt aromatisé		
	<b>jeudi</b>	Salade mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette	Jambon blanc de porc Label Rouge   - Sauce ketchup /Omelette - Sauce ketchup	Pommes de terre rissolées		<b>Fruit de saison Bio</b> 	
	<b>vendredi</b>	Céleri râpé - Vinaigrette	Sauté de dinde  - Sauce Maroilles /Filet de poisson MSC  - Sauce Maroilles	Purée de légumes		Eclair au chocolat	