

VILLE DE HEM
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi		Gratin du Boulonnais	Brocolis Bio - Pommes de terre	Vache qui rit Bio Saint Môret Bio	Fruit de saison Fruit de saison
mercredi	Salade mêlée - aux maïs - Vinaigrette	Tortis aux pois chiches Bio - Sauce cheddar		Yaourt Bio aromatisé	
jeudi	Betteraves - Vinaigrette - Déco Fromage	Rôti de porc Label Rouge - Sauce napolitaine /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce napolitaine	Purée au lait	Mimolette Bio Gouda Bio	
vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette - Garniture 1/2 oeuf dur - Mayonnaise	Sauté de boeuf VBF RAV - Sauce aux fines herbes /Filet de saumon - Sauce aux fines herbes	AVRIL : LES CLOCHES Pommes de terre campagnardes	SONT PASSÉES	Dessert du printemps


VILLE DE HEM
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Sauté de dinde Label Rouge 🇫🇷 - Sauce orientale /Filet de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce orientale	Légumes couscous - Semoule Bio 🇫🇷	Edam Bio 🇫🇷 Maasdam Bio 🇫🇷	Compote de pomme Bio 🇫🇷 Compote de pomme banane Bio 🇫🇷
mardi	Céleri et carottes râpés - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce rémoulade	Rôti de boeuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce échalotes /Bouchées de lentilles sarrasin - Sauce échalotes	Haricots verts Bio 🇫🇷 - Pommes de terre		Crème dessert pralinée Crème dessert vanille
mercredi		Curry de poisson 🇫🇷	Carottes Vichy - Riz Bio 🇫🇷	Tomme IGP 🇫🇷	Fruit de saison Bio 🇫🇷
jeudi					
vendredi		Bolognaise de féveroles aux lentilles Bio 🇫🇷	Macaronis Bio 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷	Fromage blanc Bio 🇫🇷 - Coulis de fruits rouges Fromage blanc Bio 🇫🇷 - et sucre	Fruit de saison Fruit de saison

VILLE DE HEM
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture croûtons - Vinaigrette	Normandin de veau  - Sauce tomate /Omelette - Sauce tomate	Pommes de terre rissolées	Yaourt brassé aux fruits Yaourt brassé nature - Sucre	
mardi		Filet de poisson meunière MSC 	Épinards Bio à la béchamel  - Pommes de terre	Gouda Bio  Edam Bio 	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
mercredi	Tomates - Vinaigrette Balsamique	Rôti de dinde  - Sauce aux champignons /Filet de poisson MSC  - Sauce aux champignons	Poêlée forestière - Riz Bio 	Camembert	
jeudi					
vendredi	Salade mêlée	Pané moelleux  - Sauce ketchup - Pain hamburger	MAI : BURGER PARTY Frites - Sauce mayonnaise - Tomate	Tranche de cheddar fondu	Cookies

VILLE DE HEM
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce niçoise /Bouchées végétariennes tomate mozzarella	Ratatouille - Pommes de terre	Mimolette Bio Gouda Bio	Flan vanille Flan chocolat
mardi	Salade mêlée - Garniture Créole - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture mimosa - Vinaigrette	Chipolatas Label Rouge /Roulé végétal	Lentilles Bio aux carottes	Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio nature sucré	
mercredi		Sauté de boeuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce au poivre /Filet de poisson MSC - Sauce au poivre	Purée aux légumes Bio	Maasdam Bio	Fruit de saison
jeudi		Lasagnes de légumes du chef	Salade mêlée - Vinaigrette	Saint Nectaire AOP Pont l'évêque AOP	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio
vendredi	Concombre - Sauce Bulgare Tomates - Vinaigrette	Dos de colin MSC - Sauce citron	Julienne de légumes - Riz Bio		Eclair au chocolat Eclair vanille











VILLE DE HEM
Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade mêlée - Garniture croûtons - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette	Sauté de dinde Label Rouge 🇫🇷 - Sauce paprika /Filet de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce paprika	Haricots verts Bio à la concassée de tomates 🇫🇷 - Pommes de terre	Fromage blanc Bio 🇫🇷 - Sucre Fromage blanc Bio 🇫🇷 - Cassonade	
mardi		Bolognaise aux lentilles Bio 🇫🇷	Coquillettes Bio 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷	Gaufre de Bruxelles - Chantilly - Sucre glace	Fruit de saison Bio 🇫🇷 Fruit de saison Bio 🇫🇷
mercredi		Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce orientale /Falafels	Légumes couscous - Semoule Bio 🇫🇷	Mimolette Bio 🇫🇷	Fruit de saison
jeudi	Cake à l'emmental	Filet de colin MSC pané 🇫🇷	Flan de courgettes		Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
vendredi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc	Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce ketchup /Omelette - Sauce ketchup	Frites	Yaourt Bio aromatisé 🇫🇷 Yaourt Bio nature sucré 🇫🇷	

VILLE DE HEM
Du 26/05/2025 au 30/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Friand au fromage	Dos de colin MSC  - Sauce aneth	Brunoise de légumes - Cœur de blé Bio 	Fromage blanc Bio  - et sucre Fromage blanc Bio  - Vergeoise	
mardi		Omelette	Piperade de légumes - Riz Bio 	Pyrénées Saint Pré des Flandres	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
mercredi		Paupiette de veau  - Sauce forestière /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce forestière	Petits pois carottes	Pont l'évêque AOP 	Fruit de saison
jeudi					
vendredi					


VILLE DE HEM
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Melon Pastèque	Emincé de poulet 🇫🇷 - Sauce chasseur /Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce chasseur	Riz Bio aux légumes 🌱	Vache qui rit Bio 🌱 Saint Môret Bio 🌱	
mardi		Cordon bleu /Pané fromager 🍷	Purée aux légumes Bio 🌱	Comté AOP 🏆 Cantal AOP 🏆	Fruit de saison Bio 🌱 Fruit de saison Bio 🌱
mercredi	Salade mêlée - Estivale - Vinaigrette	Filet de poisson MSC 🐟 - Sauce aux fines herbes	Brocolis Bio 🌱 - Boulgour Bio 🌱	Yaourt brassé aux fruits	
jeudi	Tomates - Vinaigrette à l'échalote	Rôti de boeuf VBF RAV 🇫🇷 - Sauce tomatée aux épices /Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce tomatée aux épices	JUIN : ROUGE DE PLAISIR Courgettes à la tomate - Pommes de terre		Fraises - et sucre - Chantilly
vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Coquillettes Bio aux trois fromages 🌱 - Sauce fromagère			Tarte au flan


VILLE DE HEM
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Salade mêlée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mêlée - Garniture croûtons - Vinaigrette	Carottes aux pois chiches - Sauce orientale	Semoule Bio 		Flan chocolat Flan nappé caramel
mercredi		Sauté de porc  - Sauce marengo /Filet de poisson MSC  - Sauce marengo	Haricots beurre - Pommes de terre	Mimolette Bio 	Fruit de saison
jeudi	Pastèque	Filet de colin mariné 	Épinards Bio à la béchamel  - Pommes de terre	Yaourt Bio nature sucré  Yaourt Bio aromatisé 	
vendredi		Bolognaise de boeuf VBF  /Bolognaise aux lentilles Bio 	Tortis Bio  - Emmental Bio râpé 	Saint Nectaire AOP 	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 















VILLE DE HEM
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Melon Pastèque	Sauté de dinde Label Rouge 🇫🇷 - Sauce Maroilles /Bouchées de lentilles sarrasin - Sauce Maroilles	Brocolis Bio 🇫🇷 - Pommes de terre		Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
mardi	Terrine de poisson - Cornichons	Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce Normande /Filet de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce Normande	Petits pois carottes		Fruit de saison Fruit de saison
mercredi		Moussaka de boeuf 🇫🇷 /Moussaka au soja	Riz Bio 🇫🇷	Vache qui rit Bio 🇫🇷	Mosaïque de fruits
jeudi	Salade mêlée - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Bouchées végétariennes tomate mozzarella - Sauce tomate	Frites	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	
vendredi		Carbonara de saumon sauvage MSC 🇫🇷	Coquillettes Bio 🇫🇷 - Emmental râpé	Gouda Bio 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷	Fruit de saison Bio 🇫🇷 Fruit de saison Bio 🇫🇷


VILLE DE HEM
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées aux dés de fromage - Vinaigrette	Sauté de boeuf VBF RAV  - Sauce carbonade /Filet de poisson MSC  - Sauce carbonade	Pommes de terre rosties	Yaourt Bio aromatisé  Yaourt Bio nature sucré 	
mardi		Paella de poisson		Pointe de Brie Coulommiers	Fruit de saison Fruit de saison
mercredi		Jambon blanc de porc Label Rouge   /Bouchées végétariennes tomate mozzarella	Julienne de légumes - Pommes de terre	Edam Bio 	Fruit de saison
jeudi		Gratin de pépinettes aux légumineuses Bio  - Sauce cheddar		Gouda Bio  Maasdam Bio 	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Saucisse de volaille  /Roulé végétal	Purée aux légumes Bio 	Yaourt brassé aux fruits Yaourt brassé nature - Sucre	

VILLE DE HEM
Du 30/06/2025 au 04/07/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Méli mélo de crudités - Vinaigrette Carottes râpées aux olives noires - Vinaigrette	Rôti de dinde  - Sauce provençale /Filet de poisson MSC  - Sauce provençale	Riz Bio 	Fromage blanc Bio  - Vergeoise Fromage blanc Bio  - et sucre	
mardi	Haricots verts - Vinaigrette	Gratin de brocolis Bio   au thon	Pommes de terre	Compote	
mercredi	Tomates - Vinaigrette	Bolognaise de féveroles aux lentilles Bio 	Pennes Bio  - Emmental râpé	Yaourt velouté fruits	
jeudi		Filet de colin MSC pané  - Sauce niçoise	Purée au lait	Maasdam Bio  Gouda Bio 	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
vendredi	Pastèque	Oeufs durs - Sauce tartare	Taboulé (semoule Bio) 		Donut's Donut's au chocolat