

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 arômatisé 		
	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  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	Accompagagements	Fromages	Desserts	
	lundi		Sauté de dinde Label Rouge ⓘ - Sauce orientale /Filet de poisson MSC ⓘ - Sauce orientale	Légumes couscous - Semoule Bio Bio	Edam Bio Bio Maasdam Bio Bio	Compote de pomme Bio Bio Compote de pomme banane Bio 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 Bio - Pommes de terre		Crème dessert pralinée Crème dessert vanille	
	mercredi		Curry de poisson ⓘ	Carottes Vichy - Riz Bio Bio	Tomme IGP ⓘ	Fruit de saison Bio Bio	
	jeudi						
	vendredi		Bolognaise de féveroles aux lentilles Bio Bio	Macaronis Bio Bio - Emmental Bio râpé Bio	Fromage blanc Bio Bio - Coulis de fruits rouges Fromage blanc Bio Bio - et sucre	Fruit de saison Fruit de saison	

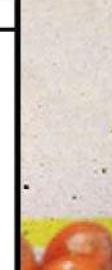
VILLE DE HEM
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Salade mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mélée - 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 mélée	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 mélée - Garniture Crème - Vinaigrette Salade mélée - Garniture mimosa - Vinaigrette	Chipolatas Label Rouge  /Roulé végétal	Lentilles Bio aux carottes 	Yaourt Bio arômatisé  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 mélée - 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	
api	lundi	Salade mélée - Garniture croûtons - Vinaigrette Salade mélée - 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 arômatisé  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						

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.*

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		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 mélée - Garniture fromagère - Vinaigrette Salade mélée - 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 arômatisé 		
	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 mélée - 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 rösties	Yaourt Bio arômatisé  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	