Ville d'Haubourdin

Menus du scolaire

lundi 26 octobre au vendredi 06 novembre 2026

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
CENTRES DE LOISIRS		Céleri râpé au fromage blanc curry et raisins secs Salade verte aux croûtons en vinaigrette ***		Tartinade thon guacamole Saucisson à l'ail et cornichon ***	**Repas d'Halloween** ***
	Hoki sauce bretonne	Saucisse chipolatas façon rougail *Dés de colin d'Alaska sauce façon rougail*	Sauté de veau sauce aux olives *Emincé blé et pois sauce aux olives*	Macaronis semi-complets sauce bolognaise au canard et haricots blancs *Macaronis semi-complets sauce crème haricots blancs, carottes et épices fumées*	Doigts de sorcière dégoulinants et sang de vampire (beignets sticks de mozzarella et sauce ketchup cuisinée)
	Pommes de terre vapeur Epinards en branche ***	Riz Carottes à l'ail ***	Semoule Légumes tajine ***	Emmental râpé ***	Mousse de cervelle de courge (purée de courge butternut) ***
	Tomme blanche Edam ***		Cantal Bûchette lait de mélange ***	***	Lait de fantôme coagulé (coulommiers)
	Compote pomme banane allégée en sucre Fruit de saison	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Crème dessert saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Stranger cake (cake chocolat betterave)

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
SCOLAIRE		Carottes râpées en vinaigrette Betteraves rouges et maïs en vinaigrette ***	Houmous et chips tortilla Salade de pommes de terre carottes, petits pois, cornichons et mayonnaise ***	***	Salade verte et oignons frits en vinaigrette Chou blanc aux pommes et noix ***
	Sauté de bœuf sauce curry *Colin d'Alaska sauce curry*	Nuggets de poulet *Beignets de calamar*	Fusillis sauce crème et lardons façon carbonara *Fusillis sauce pesto brocolis et haricots blancs*	Pommes de terre et dahl de lentilles corail	Filet de poisson frais sauce citron
	Blé Ratatouille ***	Frites et mayonnaise Haricots verts persillés ***	Emmental râpé ***	***	Riz Poireaux à la béchamel ***
	Brie Saint Paulin ***	***	***	Gouda Camembert ***	***
	Fruit de saison au choix	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé saveur vanille	Fruit de saison au choix	Gâteau au yaourt et crème anglaise	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Mousse au chocolat au lait



Viande charolaise · Produit décongelé · Certification environnementale de niv.2 · Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable · Appelation d'origine protégée · Haute valeur environnementale · Label rouge
Produit local · Indication géographique protégée · Marée fraîche · Œufs plein air
Produit français · Plat végétarien · Nouvelle recette

sodexo
Tout commence au quotidien

Ville d'Haubourdin

Menus du scolaire

lundi 09 novembre au vendredi 20 novembre 2026

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
SCOLAIRE		Salade coleslaw rouge *(carottes, chou rouge)* Salade texane aux haricots rouges au maïs ***			Œuf dur mayonnaise Salade de pennes, brocolis et pesto rouge ***
	***	***		***	
	Pennes semi-complets sauce bolognaise au bœuf (bœuf) *Pennes semi-complets sauce façon bolognaise à l'égrené végétal*	Parmentier de colin d'Alaska à la purée de potiron		Sauté de porc au caramel *Emincé blé et pois sauce caramel*	Boulettes de sarrasin lentilles et légumes
	Emmental râpé	***	Férié	Riz Petits pois	Semoule Légumes couscous
	***			***	***
	Edam Tomme blanche			Coulommiers Montcadi croûte noire	
	***	***		***	***
	Compote de fruits allégée en sucre	Tarte flan		Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé
	Fruit de saison	Tarte normande aux pommes		au choix	Yaourt fermier nature

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
SCOLAIRE		Céleri râpé au fromage blanc Salade d'automne *(salade verte, pommes, noix)* en vinaigrette	Houmous au pesto vert et pain suédois Pâté de campagne et cornichon	**Assiette découverte** **Betteraves, crème chèvre miel citron, noix et vinaigrette framboise**	
	***	***	***	***	***
	Poisson blanc pané croustillant	Sauté de bœuf sauce printanière	Aiguillettes de poulet sauce paprika crème	Fajitas à l'égrené végétal, haricots rouges, maïs, salade verte et sauce végétale *(yaourt brassé coco, menthe)* *Maternelles : Riz sauce chili à l'égrené végétal, haricots rouges et maïs*	Boulettes de mouton et bœuf sauce cantadou agrumes et potiron
	Purée aux 3 légumes *(carotte, céleri, navet)*	*Emincé blé et pois sauce printanière* Pommes de terre quartier avec peau	*Hoki sauce paprika crème* Pâtes coquillettes Emmental râpé		*Colin d'Alaska sauce cantadou agrumes et potiron* Blé Haricots verts persillés
	***	***	***	***	***
	Emmental Tomme grise				Saint nectaire Brie
	***	***	***	***	***
	Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison au choix	Crumble banane mangue coco Compote de pomme allégée en sucre	Cake marbré au chocolat	Fruit de saison au choix

Noa et Papille

Viande charolaise · Produit décongelé · Certification environnementale de niv.2 · Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable · Appelation d'origine protégée · Haute valeur environnementale · Label rouge
Produit local · Indication géographique protégée · Marée fraîche · Œufs plein air
Produit français · Plat végétarien · Nouvelle recette

sodexo
Tout commence au quotidien