

Ville de Haubourdin

Menus du scolaire

lundi 06 juin au vendredi 17 juin 2022



	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
SCOLAIRE	Férié	*** Filet de colin sauce ciboulette Purée de légumes *** Fromage fondu vache qui rit Fromage frais cantafrais *** Fruit de saison Fromage blanc aromatisé	Tomates à l'échalote Saucisson sec et cornichons *** Escalope de dinde sauce curry <i>Boulette de sarrasin</i> Lentilles mijotées Pommes de terre vapeur *** *** Compote pomme et abricot Poire au sirop	***Végétarien*** *** Boulgour à la mexicaine (boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs) *** Camembert Buchette de lait mélangé *** *** Fruit de saison Mousse au citron	Concombre sauce fromage blanc à la menthe Salade verte et dés d'emmental *** Roti de porc sauce provençale <i>Omelette</i> Riz Mirepoix provençale *** *** Yaourt BIO fermier aromatisé Yaourt BIO fermier nature
		*** Cordon bleu <i>Crispidor au fromage</i> Semoule Ratatouille *** Fromage fondu Petit moulé *** Fruit de saison	***Végétarien*** Céleri rémoulade *** Boulettes de pois chiches sauce tomate Pâtes et emmental râpé *** *** Yaourt nature et sucre	Melon *** Poulet rôti (Filet de poulet noir les maternelles) <i>Galette aux poivrons</i> Pommes noisettes Chou-fleur *** *** Cocktail de fruits au sirop	*** Filet de hoki sauce cerfeuil Blé Carottes persillées *** Mimolette *** Tarte aux pommes




















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Produit local
- Pâtisserie préparée en cuisine
- Plat préparé en cuisine
- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Produit Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Produit de la mer durable
- Nouvelle recette
- Viande charolaise
- Haute valeur environnementale
- Marée fraîche



lundi 20 juin au vendredi 01 juillet 2022

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
SCOLAIRE	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Marmite de porc </p> <p>sauce aux pruneaux</p> <p><i>Filet de colin</i> </p> <p><i>sauce aux pruneaux</i></p> <p>Riz </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme et coing</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>***Végétarien*** </p> <p>***</p> <p>Flan de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais samos</p> <p>Fromage croute noire</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>***</p> <p>Roti de veau</p> <p>sauce forestière</p> <p><i>Samoussa de légumes</i></p> <p>Melange 5 céréales</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Roti de dinde froid </p> <p><i>Filet de colin froid</i></p> <p><i>sauce cocktail</i></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>(pâtes  maïs, tomates, sauce cocktail)</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc</p> <p>et brisure de spéculoos</p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Emincé de radis vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pêche du jour </p> <p>sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Compote pomme et poire</p>
	SCOLAIRE	<p>Concombre</p> <p>sauce khira raïta</p> <p>Salade de petit pois</p> <p>***</p> <p>Estouffade de bœuf </p> <p>aux olives</p> <p><i>Boulette de soja</i></p> <p>Boulgour </p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>(Haricots verts, carottes, champignons)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert</p> <p>sauveur caramel</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>***</p> <p>Paella marine</p> <p><i>(Dés de poisson blanc  riz, petits pois, fruit de mer cocktail, moules BIO, crevettes, poivrons, oignons)</i></p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fromage fondu Moulé</p> <p>ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>***Végétarien*** </p> <p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages </p> <p>(emmental, cheddar et bleu)</p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>Au revoir les grands</p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Melon chanrentais</p> <p>***</p> <p>Poisson meunière </p> <p>et sauce tartare</p> <p>Pommes smiles</p> <p>Haricots plats</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake au citron </p> <p>et sirop de fruits rouges</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Produit local
-  Pâtisserie préparée en cuisine
-  Plat préparé en cuisine
-  Produit issu de l'Agriculture Biologique
-  Produit Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien
-  Produit de la mer durable
-  Nouvelle recette
-  Viande charolaise
-  Haute valeur environnementale
-  Marée fraîche