

Ville de Haubourdin et Loos

Menus du scolaire

lundi 04 juillet au 15 juillet 2022



	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
SCOLAIRE	***Végétarien*** Carottes râpées				<i>Repas froid</i>
	***	***	***	Céleri rémoulade	***
	Nuggets emmental	Filet de colin sauce crème poireaux	Sauté de porc sauce estragon	Burger de veau	Salade piémontaise au thon (pommes de terre, thon, mayonnaise, tomate, cornichons)
	Pommes vapeurs	Riz	<i>Omelette</i> Pâtes et emmental râpé	<i>Galette de boulgour et pois chiches oriental</i> Potatoes et ketchup	***
	Petits pois ***	*** Saint paulin	*** Pointe de brie	Salade verte ***	Fromage fondu petit moulé
*** Fruit de saison	*** Fromage blanc aromatisé	*** Fruit de saison	*** Yaourt aromatisé	*** Gaufre poudrée	
	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
SCOLAIRE		Melon jaune			***Végétarien***
	***	***	***		Crêpe emmental
	Buns au thon	Boulettes de moutons à la marocaine <i>Boulettes de soja à la marocaine</i>	Aiguillettes de poulets sauce champignons <i>Filet de hoki</i>	<i>Férié</i>	Chili sin carne (riz, h. rouges, maïs, carottes, tomates)
	Frites	Semoule	Pates et emmental râpé		***
	***	Légumes couscous ***	***		***
Fromage frais cantafrais	***	Carré de l'Est		***	
***	***	***		***	
Glace	Petit fromage frais aromatisé	Fruit de saison		Crème dessert au caramel	

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



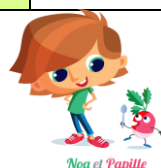
- Produit local
- Pâtisserie préparée en cuisine
- Plat préparé en cuisine
- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Produit Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Produit de la mer durable
- Nouvelle recette
- Viande charolaise
- Haute valeur environnementale
- Marée fraîche

sodexo
Tout commence au quotidien



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
SCOLAIRE	<p>Tomates basilic vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu</p> <p><i>Beignets de calamars</i></p> <p>Boullgour</p> <p>Courgettes  à la provençales</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Coulommiers </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Filet de poisson frais sauce à l'aneth </p> <p>Pommes de terre et brocolis</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>***</p> <p>Roti de porc sauce charcutière</p> <p><i>Galettes mexicaine</i></p> <p>Pâtes </p> <p>et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantadou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas froid végétarien</i></p> <p>Allumette emmental</p> <p>***</p> <p>Salade de pommes de terre aux œufs durs, emmental et paprika</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO  fermier nature </p>
		lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28
SCOLAIRE	<p>***</p> <p>Filet de hoki au citron </p> <p>Riz </p> <p>Epinards</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette au cumin</p> <p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p><i>Bolognaise au thon</i></p> <p>Pâtes </p> <p>et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc façon stacciatella </p>	<p>***</p> <p>Sauté de veau à l'ancienne </p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Roti de dinde sauce au thym </p> <p><i>Nuggets de pois chiches</i></p> <p>Blé</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>***</p> <p>Buns au thon</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Glace</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