






























	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 01
CENTRES DE LOISIRS	<p>***</p> <p>Filet de hoki sauce basquaise </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Epinards en branche</p> <p>***</p> <p>Fromage Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Coulommiers </p> <p>***</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw rouge (<i>carottes, chou rouge</i>) </p> <p>Salade verte aux croutons vinaigrette à la ciboulette</p> <p>***</p> <p> Rôti de bœuf sauce au thym</p> <p><i>Boulettes de lentilles et sarrasin et sauce au thym</i></p> <p>Riz </p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>***</p> <p>Escalope de dinde  sauce crème et champignons</p> <p><i>Dés de colin d'Alaska sauce crème et champignons</i></p> <p>Pâtes </p> <p> Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Bûchette lait de mélange</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Mousse saveur citron</p>	<p> HALLOWEEN</p> <p>Soupe aux asticots (soupe de légumes aux vermicelles) </p> <p>***</p> <p> Doigts de sorcière degoulinants et sang de vampire (beignets sticks de mozzarella et ketchup)</p> <p>Mousse de cervelle de courge (purée de courge butternut) </p> <p>***</p> <p> Tarte à la boue du marais (tarte au chocolat) </p>	Férié
	SCOLAIRE	<p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><i>Beignets de calamar</i></p> <p> Frites et mayonnaise</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté  Chanteneige</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p> Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p> Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce cantadou, agrumes et potiron </p> <p><i>Emincé végétal au blé et pois chiches sauce cantadou, agrumes et potiron</i></p> <p>Pâtes </p> <p> Emmental râpé </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Houmous de chou-fleur et chips tortilla</p> <p>Salade de pommes de terre sauce kebab </p> <p>***</p> <p>Lasagnes aux légumes du Sud (<i>pâtes, courgettes, légumes ratatouille, emmental, fromage de brebis</i>) </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>***</p> <p>Boulette de mouton et bœuf sauce tomate</p> <p><i>Boulettes de soja et sauce tomate</i></p> <p> Semoule</p> <p> Carottes au persil</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>



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

Ville d'Haubourdin

Menus du scolaire

lundi 11 novembre au vendredi 22 novembre 2024

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
SCOLAIRE	Férié	*** Boulettes de lentilles et sarrasin Pommes de terre vapeur Salsifis à la provençale *** Fromage fondu vache Picon Fromage frais demi-sel *** Yaourt fermier aromatisé Yaourt fermier nature	œuf dur mayonnaise Crêpe à l'emmental *** Parmentier de colin d'Alaska au potiron Salade mêlée en vinaigrette *** *** Fruit de saison au choix	LE REPAS DU VENDÉE GLOBE Vendée globe Rillettes de sardine et céleri et gressin *** Sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise <i>Sauce crème haricots blancs épices fumées et carottes</i> Pâtes Emmental râpé *** *** Brioche tressée et confit de pomme, poire, miel et raisins	*** Sauté de bœuf sauce aigre douce <i>Emincé de saumon sauce aigre douce</i> Riz Brocolis *** Saint Nectaire Camembert *** Fruit de saison au choix
	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
SCOLAIRE	*** Sauté de porc sauce colombo <i>Emincé végétal au blé et pois chiches sauce façon colombo</i> Pommes de terre vapeur Carottes à l'ail *** Edam Fromage Petit moulu ail et fines herbes *** Mousse au chocolat noir Dessert lacté gélifié saveur vanille	Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Salade d'endives aux croûtons en vinaigrette *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé Purée de panais *** *** Beignet parfum chocolat noisette Beignet aux pommes	Semaine anti-gaspi Macédoine en vinaigrette Chou blanc et dés de mimolette *** Pizza à la tomate, emmental et mozzarella Salade verte en vinaigrette *** *** Fromage blanc et coulis de fruits rouges Fromage frais sucré	MISSION ANTI GASPI *** Steak haché de bœuf et sauce ketchup du chef <i>Omelette et sauce ketchup du chef</i> Pommes de terre quartier avec peau Petits pois mijotés *** Tomme blanche Gouda *** Fruit de saison au choix	Soupe de chou-fleur à l'indienne *** Sauté de dinde sauce paprika crème Hoki sauce paprika crème Coquillettes Emmental râpé *** *** Compote de pomme allégée en sucre Fruit de saison



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