















# Menus du 25 avril au 18 mai 2022

## École de Hallines

Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergènes ou intolérances

Menu VG	lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril	lundi 16 mai	Menu VG	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
	Betteraves rouges vinaigrette 	Potage Dubarry	Saucisson à l'ail et cornichons	Aiguillette de Colin  sauce Hollandaise	Jambon blanc sauce ketchup		Feuilleté au fromage	Aiguillette de volaille sauce champignons	Jus de pommes fermier 
	Crousti fromage sauce ketchup	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colombo de porc 	Pommes de terre vapeur	Coquillettes		Pané moelleux sauce tomate	Riz 	Hachis Pamentier 
	Purée au lait	Coquillettes	Riz créole	Fondue de poireaux	Fromage râpé		Pommes rissolées	Poêlée champêtre	
	Carottes Vichy	Fromage râpé	Courgettes à la crème	Vache qui rit 	Camembert 		Ratatouille	Bergues fermier 	Salade
	Yaourt fermier 	Compote de pommes 	Yaourt nature sucré	Marbré au chocolat	Melon		Yaourt à la vanille 	Compote de pommes 	Beignet au chocolat-noisette

Menu VG	lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai	lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
	Chili con carne végétarien	Macédoine rémoulade	Burger de veau sauce Brune	Crêpe au fromage	Poisson pané 	Salade composée du chef 		
	Riz Pilaf	Pâtes locales  façon carbonara	Pommes fondantes	Filet de poulet  sauce curry	Semoule	Bolognaise Végétarienne		
	Haricots rouges	Fromage râpé	Haricots verts persillés	Duo de purées (pommes de terre et carottes)	Ratatouille	Pâtes		
	St Moret 	Fruit de saison	Fromage local 	Flan nappé au caramel	Edam	Fromage râpé		
	Compote de pommes/banane		Gâteau maison 		Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 		

Menu VG	lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
	Salade de tomates au mais	Nuggets végétariens sauce Provençale	Carbonade Flamande 	Carottes râpées vinaigrette 
	Filet meunière 	Pâtes locales 	Pommes duchesses	Chipolatas sauce aux oignons
	sauce Dugléré	Fromage râpé	Salade	Pommes fondantes
	Riz Pilaf	Gouda	Carré frais	Compote de pommes
	Épinards à la crème	Fruit de saison 	Donut's sucré	Liégeois au chocolat

### Légende:

-  Pêche MSC
-  Produit Saveur en Or
-  Produit régional
-  Produit BIO
-  Fait maison
-  Menu du jour végétarien

# Menus du 30 mai au 05 juillet 2022

## École de Hallines

Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin	lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Crêpe aux champignons	Salade coleslaw	Coca Cola	Saucisson à l'ail et cornichons	Melon	Œuf dur mayonnaise	Couscous aux 2 viandes	Concombres à la Bulgare
Macaronis à la Bolognaise végétale	Aiguillette de poulet	Cheeseburger	Nuggets de poisson sauce Tartare	Pané fromager sauce provençale	Gratin Camarguais	Semoule	Beignet de poisson sauce curry
Fromage râpé	Semoule	Country potatoes & mayonnaise	Riz pilaf	Pâtes	Légumes couscous	Pâtes locales	Pâtes locales
Fruit de saison	Piperade de légumes	Salade	Carottes à la crème	Fromage râpé	Mimolette	Fromage râpé	Fromage râpé
	Flan à la vanille	Brounie	Petits suisses aux fruits	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Gâteau	Liégeois vanille caramel
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
	Salade de tomates persillées	Boulettes de bœuf sauce tomate	Céleri rémoulade	Croq'vèggie	Mousse de foie et cornichons	Hachis Parmentier	Salade Coleslaw
	Pané moelleux sauce Napolitaine	Riz Créole	Meunière de poisson sauce citron	Potatoes	Aiguillette de volaille sauce champignons	Filet de Lieu sauce crème	Filet de Lieu sauce crème
	Pâtes	Ratatouille	Semoule	Tomate rôtie	Riz pilaf	Salade	Pommes fondantes
	Fromage râpé	Camembert	Épinards à la crème	Madeline	Carottes Vichy	Fromage local	Gratin de chou fleur à la Béchamel
	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Beignet choco-noisette
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Betteraves rouges	Pâté de campagne & cornichon	Omelette sauce tomate	Carottes râpées vinaigrette	Raviolis sauce tomate	Jus de fruits	Hot dog	
Nuggets de volaille sauce Italienne	Émincé de poulet à la Normande	Pâtes	Normandin de veau sauce barbecue	Fromage râpé	Chips	Ketchup & mayonnaise	
Purée au lait	Pommes rissolées	Fromage râpé	Pommes fondantes	Mimolette	Éclair au chocolat		
Tomate rôtie	Petits pois carottes	Bergues fermier	Haricots verts	Fruit de saison			
Yaourt aromatisé	Ile flottante	Fruit de saison	Gâteau Breton				

### Légende:

Pêche MSC

Produit Saveur en Or

Produit régional

Produit BIO

Fait maison

Menu du jour végétarien