

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 VG

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 Macaronis à la Bolognaise végétale Fromage râpé Fruit de saison	Salade coleslaw Aiguillette de poulet Semoule Piperade de légumes Flan à la vanille	Coca Cola Cheeseburger Country potatoes & mayonnaise Salade Brounie	Saucisson à l'ail et cornichons Nuggets de poisson sauce Tartare Riz pilaf Carottes à la crème Petits suisses aux fruits	Melon Pané fromager sauce provençale Pâtes Fromage râpé Yaourt nature sucré	Œuf dur mayonnaise Gratin Camarguais Fruit de saison	Couscous aux 2 viandes Semoule Légumes couscous Mimolette Gâteau	Concombres à la Bulgare Beignet de poisson sauce curry Pâtes locales Fromage râpé 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
Férial	Salade de tomates persillées Pané moelleux sauce Napolitaine Pâtes Fromage râpé Compote de pommes	Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Créole Ratatouille Camembert Crème dessert au chocolat	Céleri rémoulade Meunière de poisson sauce citron Semoule Épinards à la crème Fruit de saison	Croq'vèggie Potatoes Tomate rôtie Madeleine Fruit de saison	Mousse de foie et cornichons Aiguillette de volaille sauce champignons Riz pilaf Carottes Vichy Fromage blanc sucré	Hachis Parmentier Salade Fromage local Fruit de saison	Salade Coleslaw Filet de Lieu sauce crème Pommes fondantes Gratin de chou fleur à la Béchamel 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 Nuggets de volaille sauce Italienne Purée au lait Tomate rôtie Yaourt aromatisé	Pâté de campagne & cornichon Émincé de poulet à la Normande Pommes rissolées Petits pois carottes Ile flottante	Omelette sauce tomate Pâtes Fromage râpé Bergues fermier Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Normandin de veau sauce barbecue Pommes fondantes Haricots verts Gâteau Breton	Raviolis sauce tomate Fromage râpé Mimolette Fruit de saison	Jus de fruits Hot dog Chips Ketchup & mayonnaise Éclair au chocolat	Bonnes vacances!	

Légende:

Pêche MSC

Produit Producteur en Or

Produit régional

Produit BIO

Fait maison

Menu du jour végétarien