

# Restauration scolaire - Ville d'Hornaing

## Menus du 14 mars au 20 mai 2022

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars	lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<b>SALADE VERTE BIO</b> COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE ET SES LÉGUMES DU COUSCOUS PETITS SUISSES SUCRÉS	PÊCHE AU THON SAUTÉ DE BOEUF MARENGO <b>PENNE RIGATE BIO</b> PIPERADE DE LÉGUMES KIWI	LENTILLES À LA VINAIGRETTE AIGUILLETES DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES POMMES FONDANTES SALSIFIS À LA CRÈME <b>CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT</b>	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> À LA VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU POIVRE <b>FRITES FRAÎCHES</b> FEUILLE DE CHENE DONUTS	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ JAUNE <b>CHOU FLEUR BIO</b> PERSILLÉ TOMME NOIRE <b>POMME</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS <b>COCOTTE DE POULET</b> AUX POIVRONS TORSADES <b>BANANE BIO</b>	<b>DUO TOMATES ET CONCOMBRES BIO</b> À LA VINAIGRETTE <b>WRAP VÉGÉTARIEN</b> FAÇON CHILI RIZ <b>A LA MEXICAINE DONUTS AU CHOCOLAT</b>	<b>CHOU FLEUR BIO</b> SAUCE COCKTAIL TAJINE DE BOULES D'AGNEAU SEMOULE LÉGUMES DU TAJINE SALADE DE FRUITS FRAIS	ABRICOT AU SURIMI STEAK HACHÉ AUX ÉPICES ITALIENNES <b>FRITES FRAÎCHES</b> <b>SALADE BIO</b> <b>FROMAGE BLANC FERMIER</b>	SALADE ET RADIS FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE BOULGOUR <b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b> MOUSSE À LA NOIX DE COCO
lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars	lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SALADE DE PÂTES AU PESTO RÔTI DE PORC AUX SPECULOOS <b>RIZ BIO</b> BRUNOISE DE LÉGUMES POIRE	<b>SALADE VERTE BIO À LA MIMOLETTE</b> <b>FRITTATA AUX POIVRONS ET POMMES DE TERRE POÊLÉE</b> DE LÉGUMES <b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	TABOULÉ À LA MENTHE BURGER DE VEAU AU <b>MAROILLES</b> <b>POMMES</b> <b>BOULANGÈRES</b> PETITS POIS AU THYM FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>BOEUF</b> À LA HONGROISE <b>PENNE BIO</b> TRIO DE POIVRONS MIMOLETTE BANANE	<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO</b> CASSELETTE DE LA MER POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS TARTE AU CITRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE <b>RÔTI DE PORC</b> SAUCE DIJONNAISE LENTILLES AUX <b>CAROTTES BIO</b> <b>POMME</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>JAMBALAYA DE LÉGUMES RIZ FLAN AU CARMEL</b>	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE D'AIL AIGUILLETES DE DINDE AUX ASPERGES <b>PENNE BIO</b> FONDUE DE POIREAUX GÂTEAU AU YAOURT	<b>CONCOMBRES BIO</b> BULGARES <b>BOEUF MODE</b> <b>POMMES DE TERRE</b> AUX HERBES PETITS SUISSES AUX FRUITS	SALAMI ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE <b>SEMOULE BIO</b> PIPERADE DE LÉGUMES FRAISES AU SUCRE
lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril	lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
QUICHE LORRAINE <b>MIJOTÉ DE POULET</b> A LA CREME RIZ FAÇON PILAF FONDUE DE POIREAUX DUO BANANE KIWI	<b>CAROTTES RAPÉES AU CITRON</b> RÔTI DE BOEUF AUX CHAMIGNONS <b>COQUILLETES BIO</b> CHAMIGNONS À LA CIBOULETTE YAOURT AROMATISÉ	CHOU FLEUR SAUCE BULGARE COURGETTES FARCIES <b>FRITES FRAÎCHES</b> PETITS SUISSES SUCRÉS	<b>CHOU ROUGE AUX POMMES</b> <b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b> <b>AUX LÉGUMES</b> <b>SALADE BIO</b> <b>LIÉGEOIS AU CARMEL</b>	BLANQUETTE DE POISSON BOULGOUR BROCOLIS AU BEURRE KIRI <b>ORANGE BIO</b>	SALADE DE HARICOTS COCO <b>SAUTÉ DE PORC</b> AU THYM <b>RIZ BIO</b> FONDUE D'ÉPINARDS POIRE	<b>FLEURETTES DE CHOU FLEUR À LA VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>FRITES FRAÎCHES</b> <b>SALADE BIO</b> <b>COOKIE</b> <b>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</b>	SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE RÔTI DE DINDE À LA CRÈME <b>POMMES</b> <b>FONDANTES</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>BIO À L'AIL</b> COMPOTE DE POMMES	TOMATES À LA MOZZARELLA <b>EMINCE DE BOEUF</b> AUX CHAMIGNONS <b>MACARONI BIO</b> PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>CRÈME DE PETITS POIS BIO</b> À LA MENTHE GRATIN DE POISSON LAITUE SALADE DE FRUITS FRAIS
lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril	lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE COLESLAW <b>COQUILLETES BIO</b> SAUCE <b>AUX 3 FROMAGES</b> POIRE	HACHIS PARMENTIER <b>SALADE BIO</b> VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES - FRAISES	<b>JUS DE POMMES</b> <b>SAUTÉ DE PORC</b> À L'ANANAS SEMOULE ÉPICÉE CÔNE GLACÉ	CRÊPE AU FROMAGE VEAU MARENGO <b>TORTI BIO</b> YAOURT AUX FRUITS	<b>CÉLERI BIO</b> RÉMOULADE FILET DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PURÉE DE <b>CAROTTES</b> ÉCLAIR AU CHOCOLAT	QUICHE AU THON BOULES DE BOEUF À LA PROVENCALE <b>PENNE BIO</b> SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON	RADIS CROQ EN SEL <b>SAUTÉ DE PORC</b> À LA DIJONNAISE BLÉ FAÇON PILAF NAVETS CAREMELISÉS YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	CERVELAS ET CORNICHONS <b>POULET</b> A L'ESTRAGON <b>GRATIN DE POMMES</b> <b>DE TERRE</b> JULIENNE DE LÉGUMES VIENNOIS AU CHOCOLAT	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> <b>À LA MAYONNAISE</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>FEUILLE DE CHÊNE</b> <b>KIWIS BIO</b>	VELOUTE DE COURGETTES FILET DE LIEU À L'ARMORICAINE PURÉE DE <b>BROCOLIS BIO</b> TIRAMISU AUX SPECULOOS

Les produits issus de l'agriculture biologique, régionaux ou labellisés sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

