

Restauration scolaire - Ville de Hornaing

Menus du 23 mai au 7 juillet 2022

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN




lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CAROTTES RÂPÉES ÉMINCÉ DE DINDE AUX POIVRONS SEMOULE BIO LÉGUMES À L'ORIENTALE PETITS SUISSES AU SUCRE	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE MARMITE DE POISSON RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES DONUTS	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS POMMES BOULANGÈRES FLAGEOLETS BIO À L'AIL COEUR DE DAME SALADE DE FRUITS FRAIS	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
CAROTTES RÂPÉES AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE COQUILLETES BIO EMMENTAL RÂPÉ KIWI	MINI PIZZA FILET DE MERLU AU CURRY RIZ BIO FAÇON PILAF BROCOLIS CUISINÉS SALADE DE FRUITS FRAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MIMOSA VEAU MARENGO SEMOULE BIO FROMAGE BLANC AU SUCRE	STEAK HACHÉ AU POIVRE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE DONUTS	MELON PANÉ DU FROMAGER BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO À LA MAYONNAISE PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL EMMENTAL RÂPÉ BANANE	CELERI VINAIGRETTE POULET RÔTI FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE CRÊPE AU SUCRE	CERVELAS ET CORNICHON BURGER DE VEAU AU POIVRE BLÉ CUISINÉ BIO PETITS POIS MIJOTÉS COMPOTE DE POMMES	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE RIZ BIO AUX LÉGUMES LIÉGEOIS À LA VANILLE	OEUF DUR MIMOSA CURRY DE BOEUF POMMES PERSILLÉES FONDUE DE COURGETTES JUS DE FRUITS

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
JAMBALAYA DE LÉGUMES CAMEMBERT BIO CRÈME DESSERT AU CAMEL	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES ITALIENNES TORSADES BIO EMMENTAL RÂPÉ PÊCHE AU SIROP	MINI QUICHE CHIPOLATAS SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CONCOMBRES BULGARES FILET DE COLIN AU CURRY SEMOULE BIO RATATOUILLE FRAISES	PASTEQUE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE YAOURT FERMIER AUX FRUITS

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE À L'AIL HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	BETTERAVES VINAIGRETTE COLOMBO DE PORC RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES ÎLE FLOTTANTE	SALADE VERTE BIO HAMBURGER FRITES FRAÎCHES BROWNIE AU CHOCOLAT 	FILET DE HOKI À LA NORMANDE PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE D'ÉPINARDS BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MELON

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE AU MAÏS ÉMINCÉ DE PORC A LA DIJONNAISE RIZ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO BANANE	TOMATES PERSILLÉES HACHIS PARMENTIER LAITUE COMPOTE BISCUITÉE	ROSETTE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE AU BASILIC POMMES FONDANTES PETITS POIS CAROTTES BIO TARTE AU SUCRE MAISON	JAMBON BLANC SAUCE MAYONNAISE SALADE DE PÂTES BIO A LA MOZZARELLA BRIE BATONNÉT DE GLACE AU CHOCOLAT	BONNES VACANCES !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE BOEUF À LA PROVENÇALE PENNE RIGATE BIO YAOURT AROMATISÉ	TOMATES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES MEXICAINES FRITES CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ ORANGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUCISSE GRILLÉE SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE BEIGNET AU CHOCOLAT	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SEMOULE BIO PIPERADE EMMENTAL FRAISES AU SUCRE	PASTEQUE LASAGNES AUX LÉGUMES GRATINÉS TIMBALE DE GLACE VANILLE-FRAISE

bonnes
VACANCES!

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