HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 07/11/2022 au 11/11/2022

1 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Potage façon cultivateur	Emincé de filet de poulet - Sauce champignons	Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre		**Orange Bio**
mardi	Taboulé **(semoule** Bio)	Paupiette de veau O - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Purée **de potiron** et pommes de terre		Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) Yaourt sucré
mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Demi avocat - Vinaigrette	Poisson blanc meunière - Sauce tomate	Coudes rayés - Emmental râpé		Compote de pommes en pot Cocktail de fruits
jeudi	**Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette	Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons	**Riz Bio** Pilaf		**Vache qui rit Bio**
vendredi					

Produit labellisé Bio Bio O Origine France Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 14/11/2022 au 18/11/2022

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves** Bio - Vinaigrette	Sauté de **porc** - Sauce Blackwell	Pommes de terre cubes rissolées - phx		**Kiwi** Bio
mardi	**Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette à l'orange **Endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf	**Penne Bio** + râpé		Fromage blanc - sucre Fromage blanc - Sucre Vergeoise
mercredi	Crêpe au fromage Friand au fromage	Rôti de dinde - Sauce aigre douce	Haricots beurre persillés - Pommes de terre vapeur		**Fruit de saison** Fruit de saison
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote Oeuf dur - Sauce façon cocktail	Cordon bleu	frite		Ile flottante - Crème anglaise Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)
vendredi	Soupe douceur à la tomate **Céleri rave** râpé - Sauce rémoulade	Marmite de poisson - Sauce crustacés	**Riz Bio** aux petits légumes		Gâteau à la vanille du chef

Bio Régional Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 21/11/2022 au 25/11/2022

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59) Surimi - Sauce mayonnaise	Carbonara de porc	Torsades Bio - **Emmental Bio** râpé		Fruit de saison **Fruit de saison**
mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise **Chou blanc** râpé de la ferme des Peupliers (59) - Vinaigrette au curry	Filet de poisson pané	Ratatouille - **Boulghour Bio**		**Massdam Bio**
mercredi	Salade batavia - Vinaigrette	/Omelette - Sauce au cheddar	**Frites** des Hauts de France - phx		Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) Mousse au citron
jeudi	**Céleri rave** râpé - Sauce rémoulade Mortadelle	Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon	pommes noisette		Yaourt sucré Yaourt aux fruits
vendredi	Salade de perles de pâtes Napolitaine **Haricots verts Bio** - Vinaigrette	Pizza tomate, champignons, mozzarella et emmental			**Fruit de saison** Fruit de saison

Régional Plat signature Bio Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 28/11/2022 au 02/12/2022

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Soupe chorba aux **pois chiches Bio** **Betteraves Bio** - Vinaigrette	Aiguillettes de poulet - Sauce façon blanquette	**Riz Bio** créole		**Banane Bio**
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange **Endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette	Bouchées mozzarella tomate basilic	Pommes de terre noisette - phx - Sauce ketchup		Yaourt aromatisé Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)
mercredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise **Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) -	/Quenelle nature - Sauce aux herbes	Haricots lingots du Nord Label Rouge		Fruit de saison **Fruit de saison**
jeudi		Merguez grillée - Façon couscous - Légumes couscous - **Semoule Bio**		Fromage fondu	Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge Surimi - Sauce mayonnaise	Fricassée de poisson - Sauce citron	Petits pois, carottes et pommes de terre		Pudding aux pépites de chocolat

Bio Produit labellisé Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 05/12/2022 au 09/12/2022

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Saucisse de volaille	**Lentilles bio** aux carottes		**Camembert Bio**
mardi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar	Jambon blanc Label Rouge	Purée de pommes de terre		Clémentine - Spéculos de la St Nicolas
mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Salade piémontaise	Sauté de boeuf O - Sauce chasseur	**Riz Bio** Pilaf		Yaourt sucré Ile flottante - Crème anglaise
jeudi	Potage de potiron **Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) -	Gratin de gnocchis à la provençale			Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) Yaourt aromatisé
vendredi	Flamiche aux **oignons** du Ternois (62)	Poisson blanc meunière	Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur		Fruit de saison **Fruit de saison**

Bio Produit labellisé O Origine France Régional Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE T 10 - Du 12/12/2022 au 16/12/2022

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette			**Orange Bio**
mardi	Rosette	Marmite de colin - Sauce curcuma	**Riz Bio** Pilaf jaune		Fromage blanc - sucre Fromage blanc - , coulis de fruits rouges
mercredi	Brocolis - Vinaigrette à l'échalote Oeuf dur - Sauce façon cocktail	Paupiette de veau O - Sauce au curry	**Semoule Bio**		**Fruit de saison** Fruit de saison
jeudi	Salade verte - Vinaigrette **Endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette	/Beignets de calamars à la romaine	Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup - phx		Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) Crème dessert praliné de Vieil Moutier (62)
vendredi	Rillettes de porc - Toast - Gadget Toast - Gadget	Aiguillettes de poulet - Sauce aux marrons	Petits pois et carottes - Rostis e pommes de terre - phx		Bûche de Noël

Bio Produit labellisé O Origine France Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française