





HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE (ALSH) T 5
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu tradition

	<p>Meat</p>
<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale</p> <p>Semoule Bio  Coulommiers Fromage blanc nature - sucre <i>Brisures de speculoos</i></p>	<p>Lundi</p>
<p>Potage de potimarron  - Salade coleslaw Croziflette au fromage </p> <p>Kiwi Bio  *</p>	<p>Mardi</p>
<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise - <i>pomelos+sucre</i> Jambon blanc Label Rouge  Petits pois, carottes et pommes de terre  Crème dessert à la vanille <i>ou praliné</i> *</p>	<p>Mercredi</p>
<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France  Compote pomme biscuitée *</p> <p>Céleri râpé  - Vinaigrette façon cocktail / <i>pâté de campagne</i> Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon</p> <p>Macaronis Bio  Cake banane chocolat du chef (farine Bio)  *</p>	<p>Jeudi</p>
<p>Meat</p>	<p>Vendredi</p>


















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

 Bio  Produit labellisé  Plat signature  Régional  Origine France

HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE (ALSH) T 5

Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu tradition

Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Chinolatas </p> <p>Purée de pommes de terre Brie ou Edam *</p>	
Mardi	<p><i>Céleri râpé Sauce rémoulade</i> Marmite de poisson  - Sauce Tandoori Riz aux petits légumes </p> <p>Mousse au chocolat au lait ou liegeois Vanille *</p>	
Mercredi	<p>Lentilles Bio  - Vinaigrette / Surimi mayonnaise Paupiette de veau  - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés  Frites</p> <p>Fruit de saison *</p>	
Jeudi	<p><i>Macedoine de légumes - Mayonnaise</i> Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé </p> <p>Pomme HVE  *</p>	
Vendredi	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (62) (farine Bio)  </p> <p>Sauté de poulet   - Sauce crème</p> <p><i>Frites</i></p> <p>Yaourt aromatisé ou sucré *</p>	

HALLENES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE (ALSH) T 5
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu tradition

Lundi	<p>Céleri râpé ¹ - Sauce rémoulade / Oeuf dur mayonnaise Emincé végétal de pois Bio ² - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive ² Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) ³ *</p>	
Mardi	<p>Velouté aux champignons ¹ / Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Label Rouge ² - Sauce paprika Boulghour Bio ² Orange Bio ² *</p>	
Mercredi	<p>Betteraves Bio ² - Vinaigrette Nuggets de poulet Ratatouille Riz Bio Pilaf ² Mimolette ou Coulommiers *</p>	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes / Endives vinaigrette Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef ² ³ Flan nappé caramel ou Île Flottante *</p>	
Vendredi	<p>Taboulé à la mimolette (semoule Bio) ² Fricassée de colin ² - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre ² Gâteau de Pâques *</p>	












¹ Régional ² Bio ³ Plat signature ⁴ Produit labellisé

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 (ALSH) T 5

Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu tradition

Lundi	
Mardi	<p>Soupe douceur à la tomate / Macedoine de Legumes-Mayonnaise</p> <p>Ravioles épinards BIO </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Crème dessert au chocolat ou yaourt aromatisé *</p>
Mercredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois  - Vinaigrette / Salade Batavia</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Camembert Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO) </p> <p>Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>



HALLENNES LES HAUBOURDIN PRIMAIRE (ALSH) T 5
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélançois (59) 🇫🇷 ou Belteraves Bio Rôti de dinde - Sauce au thym</p> <p>Penne Bio 🇫🇷 + Fromage râpé</p> <p>Liégeois vanille ou Mousse au chocolat *</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell</p> <p>Haricots beurre Pommes de terre vapeur</p> <p>Edam Bio 🇫🇷 *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage ou Fromage au fromage Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé</p> <p>Yaourt aromatisé ou sucré *</p>
Jeudi	<p>Potage Printanier 🇫🇷 ou Chou-fleur Sauce cocktail Omelette du chef au fromage 🇫🇷 Pommes de terre rissolées Sauce ketchup</p> <p>Banane Bio 🇫🇷 *</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade ou Salami Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce milanaise</p> <p>Riz Bio à la méridionale 🇫🇷</p> <p>Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) 🇫🇷 *</p>

