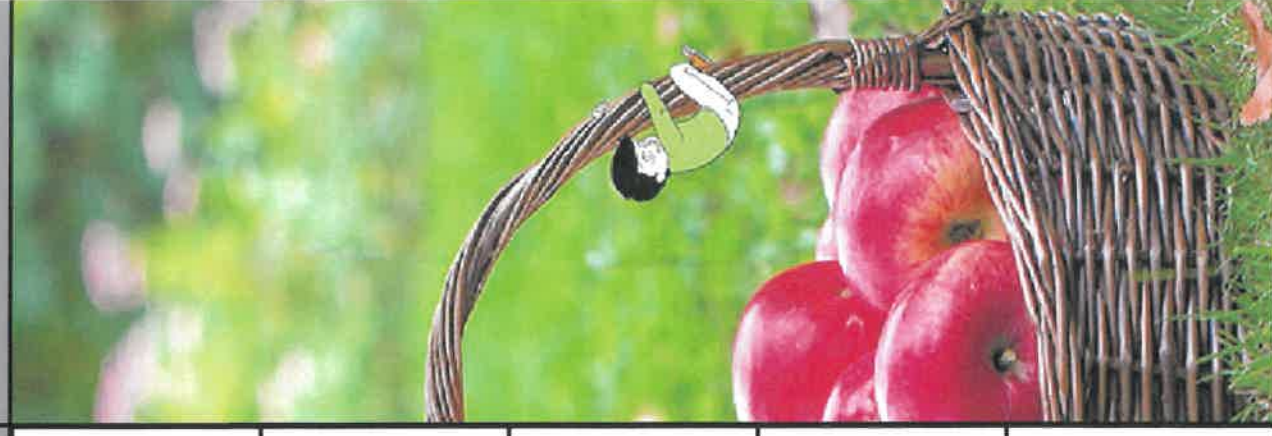


HALLENNES LES HAUBOURDIN MATERNEL (ALSH) T 5

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu tradition

















Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Fromage blanc nature - sucre *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron </p> <p>Croziflette au fromage </p> <p>Kiwi Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre </p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>
Jeudi	<p>Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce ketchup - Cheddar en tranche</p> <p>Frites des Hauts de France </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote pomme biscuitée *</p>
Vendredi	<p>Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Cake banane chocolat du chef (farine Bio) </p> <p>*</p>



HALLENNES LES HAUBOURDIN MATERNEL (ALSH) T 5

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















Menu tradition

Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Chipolatas </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie *</p>	
Mardi	<p>Marmite de poisson  - Sauce Tandoori</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>	
Mercredi	<p>Paupiette de veau  - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison *</p>	
Jeudi	<p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</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 *</p>	

HALLENNES LES HAUBOURDIN MATERNEL (ALSH) T 5

Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Emincé végétal de pois Bio  - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive  Madeleine Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)  *</p>
Mardi	<p>Velouté aux champignons  Rôti de porc Label Rouge  - Sauce paprika Boullghour Bio  Orange Bio  *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Nuggets de poulet Ratatouille Riz Bio Pilaf  Mimollette *</p>
Jeudi	<p>Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef   Tomme noire IGP  Flan nappé caramel *</p>
Vendredi	<p>Fricassée de colin  - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre  Buchette lait mélange Gâteau de Pâques *</p>



HALLENNES LES HAUBOURDIN MATERNEL (ALSH) T 5










Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu tradition

	<p>Rôti de dinde - Sauce au thym Penne Bio + <i>Fromage râpé</i> Carré de Liqueil Liégeois vanille *</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur Edam Bio *</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Crêpe au fromage Marmite de poisson - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *</p>	
<p>Jedi</p>	<p>Potage Printanier Omelette du chef au fromage Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Banane Bio *</p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Paupiette de veau - Sauce milanaise Riz Bio à la méridionale Chantaillou Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) *</p>	

HALLENNES LES HAUBOURDIN MATERNEL (ALSH) T 5
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu tradition

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

