

SEMAINE DU 02-09-2024 AU 08-09-2024

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION

Harnes
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre Galette panée pois légumes sauce curry	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

- CE2
- HVE
- MSC
- Bio
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label
- AOP
- Global G.A.P

Rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 09-09-2024 AU 15-09-2024

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION

Harnes
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Mortadelle* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Vache picon	Pont l'Evêque	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit du jour	Fromage blanc façon straciatella	Fruit du jour	Gaufre Liégeoise

CE2
 Recette du chef
 HVE
 Local
 MSC
 VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc
 Saveur en Or

Bio
 Issue de Label Rouge
 Végétarien
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 16-09-2024 AU 22-09-2024

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION

Harnes
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry	Tomate au persil (BIO)	Salade écolière
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	Fruit du jour

CE2 HVE MSC Bio Végétarien
 Recette du chef Local VBF Issue de Label Rouge AOP
 Global G.A.P Contient du porc Saveur en Or Label rouge VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre	Fraidou	St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour	Ile flottante	Spécialité pomme mirabelle Fruit du jour	Fruit du jour	Eclair au chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes Pavé de colin sauce aux herbes	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam	Tomme (BIO)	Samos	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Panais rémoulade	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	   Rôti de porc* sauce tomate  Chou de bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO) Piperade  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	Gouda	Petit suisse aux fruits	Fripous
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	Liégeois vanille	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit du jour

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION



SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	MARRON 🍷 Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE Potage tomates	VERT 🍌 Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	🍷 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons 🍌 Semoule (BIO) 🍌 Falafel quinoa sauce forestière	🍌 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	🍷 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise 🍌 Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	🍷 Poisson meunière sauce crème 🍌 Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	🍷 🍷 Sauté de porc* au curry 🍌 Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	📍 🍷 Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	🍌 Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	🍌 Fruit du jour	🍷 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

CE2
 Local
 HVE
 VBF
 MSC
 Issue de Label Rouge
 VPF
 Bio
 AOP
 Végétarien
 Global G.A.P.
 Recette du chef
 Contient du porc
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika   Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	 Fruit du jour (BIO)	Pêche au sirop

SEMAINE DU 28-10-2024 AU 03-11-2024

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION

Harnes
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Rillettes de porc* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN Potage potiron	
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Wings de poulet label et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette) Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce	
Fromage	St Morêt	Cantal	Carré de l'Est	Mimolette	
Dessert	Semoule au lait	Fruit du jour	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween	

CE2	HVE	MSC	Bio	Végétarien	Recette du chef
Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P	Contient du porc
Saveur en Or	Label rouge	VPF	Pâtisserie du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	  Céleri (BIO) rémoulade	  Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate	 Nuggets de poulet plein filet (BIO)  Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	  Maroilles	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme poire	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses