



Menu de la semaine du 11 MARS au 15 MARS 2024

Semaine 11

HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM
BIO ET BIO/LOCAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pêche au thon Macédoine et œuf	Sardines Salade créole (Riz, ananas, surimi, cœur de palmier)	Feuilleté aux légumes Chausson fromage	Salade Strasbourgeoise Carottes râpées	Salade de tomates Céleri remoulade
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Hachis Parmentier	Cuisse de poulet Jambon sauce Madère	Paupiette de veau Côte de porc	Blanquette de veau Steak du fromager	Bœuf Bourguignon Poisson à la Dieppoise
Hachis végétarien	Légumes basquaise Blé/blé mélange veggie	Haricots verts Pâtes/pâtes aux haricots rouges	Légumes bio Riz	Carottes/mélange veggie Frites
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote ou Crème dessert ou Fruit	Glace ou Fruit	Mousse au chocolat ou Mousse crunch ou Fruit	Flan Beauvaisien ou Gâteau basquais ou Fruit	Yaourt aux fruits bio local ou Yaourt brassé nature bio local ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseuse,

H. BENKOSKI

Menu de la semaine du 17 MARS au 22 MARS 2023

Semaine 12



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM
BIO ET BIO/LOCAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuteries locales	Asperges/miettes de surimi Salade coleslaw	Salade Picarde Tomate/maïs	Pousses de soja/maïs Concombre à la crème	Feuilleté hot dog Feuilleté bolognaise
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Boulettes végétales Steak de bœuf sauce au poivre	Endive flamande Saucisse de volaille	Tajine de poulet Omelette aux fines herbes	Calamars à la Romaine Sauté de dinde aux champignons	Sauté de lapin Cordon bleu
Haricots beurre Purée	Endives braisées Lentilles/lentilles au fenouil	Haricots verts Semoule	Ratatouille Riz/riz cantonais veggie	Brocolis/brocolis gratiné veggie Pâtes
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Île flottante ou Crème dessert ou Fruit	Yaourt bio chocolat/vanille ou Fruit bio	Poire au chocolat ou Petit Suisse ou Fruit	Yaourt fermier ou Fromage blanc ou Fruit	Compote ou Riz au lait ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseure,

H. BENKOSKI

Menu de la semaine du 25 MARS au 29 MARS 2023

Semaine 13



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM
BIO ET BIO/LOCAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates/maïs/thon Betterave mimosa	Macédoine et œuf Carottes râpées	Cœur de palmier/surimi Salade de riz	Feuilleté champignons Accras de morue	Maquereaux Taboulé
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Wings de poulet Cervelas obernois	Paëlla	Sauté de porc aigre douce Poisson meunière	Goulash Œufs florentine	Tajine de poulet Dos de colin dieppoise
Poêlée de légumes veggie Pommes de terre salaraise	Paëlla végétarienne	Salsifis Pâtes/timbale veggie	Blé Épinards à la crème	Semoule Tajine de légumes veggie
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Crème dessert Mont Blanc ou Fruit	Crème brûlée ou Liègeois ou Fruit	Mousse au chocolat ou Abricots au sirop ou Fruit bio	Flan caramel bio ou Yaourt aux fruits bio ou Fruit	Glace ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseure,

H. BENKOSKI



Menu de la semaine du 2 AVRIL au 5 AVRIL 2024

Semaine 14

HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

SEMAINE SAVEURS DU NORD

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15

PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM

BIO ET BIO/LOCAL

LUNDI DE PÂQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
F	Champignons frais Taboulé	Chou blanc/Emmental Salade du Nord	Pâtés locaux Asperges des dunes (œuf, persil)	Salade de pâtes Betterave mimosa
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
É	Andouillette du Nord Boulette de sarrasin	Omelette au fromage Carbonnade Flamande	Bolognaise végétale Coq Hauts de France à la bière	Saucisse au Maroilles Saucisse de volaille au piment d'espelette
R	Fondue de poireaux Riz	Endives braisées Frites	Julienne de légumes Spaghetti	Lentilles bio local/lentilles au fenouil Chou romanesco
I	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
É	Flamby ou Mont blanc ou Fruit	Pain perdu ou Crème speculoos ou Fruit bio	Crème dessert chocolat ou Crème dessert caramel ou Fruit	Compote de fruit ou Liégeois ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseure,

H. BENKOSKI



Menu de la semaine du 8 AVRIL au 12 AVRIL 2024

Semaine 15

HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM
BIO ET BIO/LOCAL

MENU BRETON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade coleslaw	Salade bretonne Salade cœur d'artichaut	Salade de tomate Salade pdt/hareng	Taboulé Cœur d'artichaut	Salade niçoise Sardine au beurre
Endives au bleu	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Sauté de dinde Moussaka végétale	Galette saucisse Galette fromage	Bœuf carottes Poulet fermier local	Rôti de porc aux pruneaux Aile de raie aux câpres	Escalope de veau forestière Steak hâché sauce au poivre
Aubergines grillées Boullgour	Frites Chou-fleur	Haricots verts Blé Pois chiches légumes et blé	Poêlée de légumes Poêlée veggie Riz	Gratin de courgettes/gratin veggie Pâtes
Laitage	laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote de fruit ou Crème dessert ou Fruit	Crêpe au caramel beurre salé ou Crêpe au chocolat ou Fruit	Mousse au chocolat ou Fruit au sirop ou Fruit bio	Yaourt fermier ou Fromage blanc ou Fruit	Flan chocolat ou Flan vanille ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseure,

H. BENKOSKI



Menu de la semaine du 15 AVRIL au 19 AVRIL 2024

Semaine 16

HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

EGALIM
BIO ET BIO/LOCAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise Pâté de campagne	Taboulé à l'orientale Maquereau à la moutarde	Salade coleslaw Salade pdt/thon	Salade de blé Ttomate/cœur de palmier	Entrée au choix
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Merguez végétale Sauté de bœuf	Blanquette de poisson Sauté de porc à la mexicaine	Cuisse de poulet Omelette aux fines herbes	Hachis parmentier	Steak hâché
Ratatouille Semoule	Champignons sautés Riz/riz veggio	Carottes à la crème Pâtes	Hachis parmentier végétarien	Boulgour Haricots verts
Laitage	laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit au sirop ou Mousse au chocolat ou Fruit	Beignet chocolat ou Beignet pomme ou Fruit bio	Compote ou Liégeois ou Fruit	Crème dessert Chocolat ou vanille ou Fruit	Dessert au choix ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

Le secrétaire général,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

La Provisseure,

H. BENKOSKI