

La route des produits locaux

Ce mois-ci, sera mis à l'honneur les Betteraves,
céleri, carottes, de Sequedin (59) pommes de
Houdin lez Bavay(59)

65 KM

HARNES

Rappel des permanences :

Lundi : 13h45 – 16h45

Mardi : 8h45 – 11h45

Mercredi : 8h45 – 11h45 / 13h15 -18h
(sauf durant les vacances scolaires :
8h45 – 11h45 / 13h45 – 16h45)

Jeudi : 8h45 – 11h45 / 13h45- 16h45

Vendredi : pas de permanence

Depuis le 1^{er} mars 2015, toutes les
réservations et paiements peuvent se
faire via le portail famille :

<https://harmonie.ecolesoft.net/portail/index.jsp>

Elior Restauration Enseignement

www.elior.com - Elior_France

elior  Un monde d'attentions


Harner
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE

ELRES - SAS au capital de 1 324 944€ - RCS Paris B662 025 196 - Crédits photos : Elior, Fotolia, La Petite Production!



Les menus

Du 24 Avril au 04 Juin 2017

elior 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 24 au 28 Avril 2017				
Salade de maïs	Salade coleslow	Salade chinoise	Mortadelle	Céleri rémoulade
Cordon bleu Pommes persillées et courgettes	Quiche lorraine Epinards à la crème	Boulettes de bœuf au curry Riz créole	Roti de dinde sauce chasseur Petits pois carottes	Parmentier de poisson Salade verte
St Moret	Tomme blanche	Fraidou	Yaourt nature	Edam
Chou à la crème	Fruit de saison	Riz au lait maison	Gâteau au chocolat	Cocktail de fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 15 au 19 Mai 2017				
Salade de riz	Salade printanière	Potage crécy	Salade verte	Duo de concombre et maïs
Boulette de bœuf sauce tomate Carottes persillées	Poulet sauce mimolette Coquillettes	Roti de porc aux olives Ratatouille et semoule	Cheese burger Frites	Filet de lieu sauce Nantua Riz créole
Fromage blanc	Fraidou	Yaourt nature	Emmental	Tome blanche
Fruit de saison	Flan au chocolat	Riz au lait et cannelle	Beignet aux pommes	Abricots à la crème anglaise

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 01 au 05 Mai 2017				
	Carottes râpées vinaigrette du terroir	Oufs durs mayonnaise	Tomate sauce fruits rouges	Salade de riz
	Lasagne à la bolognaise	Penne Tandoori	Sauté de dinde à la provençale semoule	Croquettes de poisson sauce tartare Piperade basque
	Tartare	Coulommiers	Brie	Petit suisse
	Flan nappé au caramel	Gâteau de semoule	Gâteau madeleine maison	Fruit de saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 22 au 24 Mai 2017				
Betteraves rouges sauce crémeuse	Salade piémontaise	Carottes râpées		
Filet de colin meunière Riz aux petits légumes	Boulettes d'agneau à la provençale Petits pois	Palette de porc à la diable Purée		
Yaourt nature	Edam	Brie		
Fruit de saison	Moelleux aux framboises	Smoothie à la vanille		

Lundix	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 08 au 12 Mai 2017				
	Mortadelle	Potage d légumes	Concombre vinaigrette	Carottes râpées
	Nuggets de volaille Frites	Lasagne au saumon	Mijoté de porc basquaise semoule	Filet de colin sauce crème tomate Haricots verts
	Camembert	Gouda	Cotentin	Petit suisse
	Compote de pomme	Ile flottante	Fruit de saison	Gâteau marbré

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner 29 Mai au 02 Juin 2017				
Salade de bléodor	Chou-fleur sauce aurore	Salade portugaise	Salade coleslow	Saucisson à l'ail
Cordon bleu de volaille Duo de flageolet et haricots verts	Paupiette de veau Pennes au beurre	Galopin de veau Jardinière de légumes	Roti de porc à la moutarde Purée salade	Filet de colin sauce curry Riz
Gouda	Yaourt nature	Camembert	Fraidou	Petit suisse
Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Moelleux au chocolat	Fromage blanc au sucre	Fruit de saison