

# La route des produits locaux

Ce mois-ci, sera mis à l'honneur  
les Pommes jonagold , de  
Suzanne (80340) les carottes  
de Wancourt ( 62128)

## 65 KM

# HARNES

## Rappel des permanences :

Lundi : 13h30 -17h

Mardi : 8H30 – 12H

Mercredi : 13h30 -17h

Jeudi : 8H30 – 12H

Vendredi : pas de permanence

Depuis le 1<sup>er</sup> 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](http://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 07 Mai au 17 Juin 2018

**elior** 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 07 au 11 Mai				
Mais aux deux poivrons		Friand au fromage		Salade de cocos aux herbes
Cordon bleu Farfalle Sauce tomate		Omelettes aux fines herbes Gratin Dauphinois		Colin pané sauce tartare Piperade basque
Saint Paulin		Camembert		Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé		Fruits de saison		Crêpe au chocolat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 28 Mai au 01 Juin				
Salade de riz	Salade club	Friand au fromage	Tomates au fromage blanc	Betteraves rouges aux pommes
Cordon bleu Petits pois carottes	Galopin de veau Semoule, ratatouille	Lasagne maison	Jambon coquillettes	Saucisse de francfort Frites
St Paulin	Brie	Petit suisse	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
Mousse au chocolat	Fruits de saison	Clafoutis aux pêches	Crêpe au chocolat	Flan nappé au caramel

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 14 au 18 Mai				
Concombre vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Œuf dur mayonnaise	Duo de concombre et maïs	Tomates sauce aux fruits rouges
Chipolatas Sauce moutarde Purée	Spaghetti à la bolognaise	Blé à l'Andalouse (menu végétarien)	Sauté de dinde au pamplemousse Frites	Colin meunière Riz Créole ratatouille
Saint Paulin	Brie	Gouda	Cotentin	Petit suisse sucre
Compote pomme fraise	Palmiers	Gâteau de semoule maison	Yaourt aromatisé	Fruits de saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 04 au 13 Juin				
Cèleri rémoulade	Salade de tomate à la mexicaine	Carottes râpées	Salade rustique aux des de volaille	Pâtée de campagne
Paupiette de veau sauce chasseur Farfalle	Sauté de porc à la mexicaine Pommes cubes rissolées	Chicken wings rôtis Haricots verts	Emincé de volaille sauce basilic Semoule aux épices douces	Pavé de colin aux petits légumes Duo de brocolis et chou-fleur
Coulommiers	Fondu président	Chèvre buchette	Fraidou	Petit suisse
Fruit de saison	Flan au chocolat	Gâteau de semoule au caramel	Gâteau au chocolat	Pêche au sirop

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner du 21 au 25 Mai				
Macédoine de légumes	Mortadelle	Salade de tomates à la mexicaine	Chou-fleur sauce aurore	Salade printanière
Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule	Penne colombine	Hachis Parmentier Salade	Nuggets frites	Gratin de poisson Epinard à la muscade et pommes vapeur
Camembert	Edam	Fraidou	Emmental	Gouda
Cocktail de fruits	Flan au chocolat	Fromage blanc au sirop de grenadine	Fruits de saison	Compote de pommes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner 11 au 15 Juin				
Macédoine de légumes	Salade chinoise	Salade coleslow	Pastèque	Carottes râpées aux raisins
Nuggets de volaille Pates torsadées Sauce tomate	Saucisse de Toulouse Purée	Couscous poulet	Roti de dinde chasseur Frites	Pavé de colin basquaise Riz aux petits légumes
St Paulin	Cotentin	Croute noire	brie	Fondu président
Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Douceur lactée aux framboises	Crème dessert vanille	Fruit de saison