

SEMAINE DU 01-09-2025 AU 07-09-2025

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Melon	Salade verte et maïs vinaigrette	Concombre (BIO) vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Carré fromage fondu Sauce crème Haricot vert Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	Bœuf (BIO) bourguignon Riz (BIO) Carottes vichy (BIO) Blanquette de légumes	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon	Saint Nectaire	Carré de l'Est	Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus d'orange Gâteau marbré cacao	Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat Spécialité pomme mirabelle	Petit suisse aux fruits Beurre + pain Jus de pomme	Palet Breton Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

CE2
 Végétarien
 VBF

HVE
 MSC
 AOP

Bio
 Recette du chef
 Global G.A.P

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	 Pastèque	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Tomate (BIO) sauce basilic	 Carottes râpées	MENU DU NORD   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) 
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes (BIO) crémees  Falafel quinoa sauce curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	 Camembert (BIO)	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré (BIO)	  Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise
Goûter	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait nature	Yaourt aromatisé Jus de pomme Gâteau cacao amandes	Petit suisse aux fruits Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	 Spécialité pomme abricot Lait aromatisé chocolat Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Carré fourré abricots Yaourt à boire 

SEMAINE DU 15-09-2025 AU 21-09-2025

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION

Harnes
DYNAMIQUE & SOLIDAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Macédoine (BIO) mayonnaise	Concombre (BIO) au curry	Salade de lentilles	CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Omelette	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Pommes vapeurs Flageolets verts aux dèes de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage	Chanteneige	Vache qui rit (BIO)	Pont l'Evêque	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Cake citron	Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Petit beurre Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fruit de saison Lait nature Gaufrette vanille	Galette Bretonne Fruit de saison Yaourt à boire	Crème dessert Vanille Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde

SEMAINE DU 22-09-2025 AU 28-09-2025

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes (BIO)	Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Gratin dauphinois	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Riz (BIO) Carottes vichy (BIO) Carré fromage fondu	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes Pommes croustillantes aux herbes Nuggets végétal	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	Cantal	Emmental (BIO)	Rondelé (BIO)	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Yaourt brassé fraise (BIO)	Spécialité pomme abricot	Fruit de saison	Beignet à la pomme
Goûter	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Mini cake pépite chocolat	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille



CE2
VBF



HVE
AOP



Bio
Global G.A.P.



Végétarien
Local



MSC
Issue de Label
Rouge



Recette du chef
Saveur en Or



Contient du porc



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

SEMAINE DU 29-09-2025 AU 05-10-2025

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Rôti de dinde sauce tomate Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes Galette de légumes mozzarella sauce brune	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam (BIO)	Saint Paulin	St Morêt	Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gâteau cacao amandes	Fruit de saison Brownies Lait nature	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Galette pépites de chocolat Petit suisse sucré Compote pomme fraise

SEMAINE DU 06-10-2025 AU 12-10-2025

MIDI
HARNES

DUPONT
RESTAURATION



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	Betterave vinaigrette	Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou et carotte vinaigrette (BIO)	Mâche et dès d'emmental
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule (BIO) Légumes à la provençale (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse fruit (BIO)	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc au daim	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gaufre flash	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Jus d'ananas	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Flan saveur vanille Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde



LES JOURNÉES DU GÔT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées (BIO) persillées	Potage potiron 	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière 	Pâtes BIO façon mac and cheese de butternut	Rôti de bœuf sauce ketchup Cœur de blé à la basquaise Galette de quinoa sauce tomate	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	Camembert (BIO) 	Rondelé (BIO)	Maroilles	Vache picon 	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus d'orange	Confiture + pain Jus d'ananas Crème dessert chocolat 	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Jus de pomme	Madeleine Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	Salade de pomme de terre sauce curry	 Potage du jour (BIO)
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes 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	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	 Chanteneige (BIO)	 Brie (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Mini cake pépité chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fruit de saison Yaourt à boire	Galette pépites de chocolat Compote Pomme Gourde Flan saveur caramel	Beurre + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN Potage carotte
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulette   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines  Colin pané sauce duglérée	 Hachis parmentier végétarien de patate douce  Mimolette
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Camembert (BIO)	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	 Cake Halloween
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres Lait nature	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) 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 aux fruits	 Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Madelon	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Jus de pomme Carré fourré abricots	Beurre + pain Petit suisse sucré Compote pomme fraise