

**Ville d'Haubourdin**  
Menus des centres de loisirs

lundi 22 décembre au vendredi 02 janvier 2026



CENTRES DE LOISIRS	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
	<p>***</p> <p>Hoki sauce basquaise </p> <p>Riz </p> <p>Epinards en branche</p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>) </p> <p>Macédoine sauce fromage blanc ciboulette </p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Purée de potiron</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>	<p><b>Repas de fêtes du centre de loisirs</b></p> <p>Tarte au fromage emmental et mozzarella </p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde  sauce au pain d'épices</p> <p><i>Emincé végétal blé et poïs sauce au pain d'épices</i></p> <p>Pommes smile </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>***</p> <p>Chouquette crème vanille et sauce chocolat façon profiteroles </p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</p>
	<p>***</p> <p>Sauté de veau  sauce à l'échalote</p> <p><i>Colin d'Alaska</i>  sauce à l'échalote</p> <p> Pommes de terre persillées</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise </p>	<p>Tartinade de potiron et fromage frais et chips de maïs</p> <p><i>Carottes</i> râpées en vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p><i>Nuggets de blé et ketchup</i></p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p>Salade de haricots beurre en vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Pizza à la tomate, <i>emmental</i> et mozzarella</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Fromage blanc et brisures d'Oreo</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</p>



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Label rouge
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Marée fraîche
- Œufs plein air
- Produit français
- Plat végétarien
- Nouvelle recette

# Ville d'Haubourdin

## Menus du scolaire

lundi 05 janvier au vendredi 16 janvier 2022



	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
<b>SCOLAIRE</b>	<p>***</p> <p> Hoki au citron</p> <p>Purée aux 3 légumes (<i>carottes, céleri, navet</i>)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Carré Coulommiers ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade Tartinade de <i>carotte</i>, haricots blancs et fromage fondu Vache qui rit ***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce aigre douce <i>Emincé végétal blé et pois sauce aigre douce</i></p> <p>Riz  Brocolis persillés ***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu Salami et cornichon ***</p> <p>Aiguillettes de poulet  <i>Dés de colin d'Alaska</i> </p> <p>Blé  Ratatouille ***</p> <p>Crumble aux fruits rouges ***</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><b>Partage de la galette</b></p> <p> <i>LA GALETTE DES ROIS</i></p> <p>Jambon blanc   Omelette</p> <p>Pommes de terre grenailles rôties aux épices Haricots verts à l'ail ***</p> <p>Camembert  Edam ***</p> <p> <b>Galette aux pommes</b></p>	<p>Macédoine sauce fromage blanc ciboulette  Œuf dur mayonnaise ***</p> <p> Pennes sauce à l'<i>égrené végétal</i> et tomate façon bolognaise</p> <p>Emmental râpé  ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<b>SCOLAIRE</b>	<p> Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Chou blanc et dés de mimblette en vinaigrette ***</p> <p>Sauté de dinde  sauce façon orientale <i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce façon orientale</i></p> <p>Semoule  Légumes tajine ***</p> <p>***</p> <p> Yaourt fermier aromatisé  Yaourt fermier nature</p>	<p>***</p> <p>Fajitas aux haricots rouges, salade verte et sauce végétale (<i>yaourt végétal coco, épices kebab, menthe</i>)</p> <p>***</p> <p> Cantal  Brie ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf  au jus aux herbes </p> <p>Fusillis  Emmental râpé  ***</p> <p>Saint Paulin Bûchette lait de mélange ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges aux <i>pommes</i> et aux oignons en vinaigrette</p> <p>Salade verte aux croûtons en vinaigrette ***</p> <p> Filet de poisson frais sauce basilic</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Epinards  ***</p> <p>***</p> <p>Moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Rillettes au thon</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon ***</p> <p>Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de <i>carotte</i> <i>Parmentier à l'<i>égrené végétal</i> et purée de carotte</i></p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Label rouge
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Marée fraîche
- Œufs plein air
- Produit français
- Plat végétarien
- Nouvelle recette