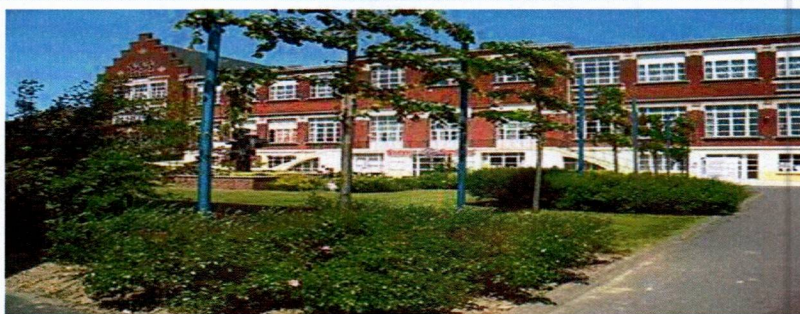




LE RESTAURANT DU HAINAUT VOUS ACCUEILLE DE 11H45 à 13H30 et de 18H45 à 19H30



SEMAINE 19 JANVIER 2026 AU 23 JANVIER 2026

Au menu ce midi

Au menu ce soir

Lundi 19 JANVIER 2026	Feuilleté aux fromages – mini-pizza ~~~~~ Sauté de poulet aux poivrons Paupiette de veau Filet de colin Poêlée de légumes - riz ~~~~~ Crème dessert vanille ou chocolat - fruits	Salad'bar ~~~~~ Spaghettis à la bolognaise (égrenés) Tomato fish Carottes vichy ~~~~~ Donuts - yaourts - fruits
Mardi 20 JANVIER 2026	Carottes à l'orange – concombre sauce bulgare Salad'bar ~~~~~ Bœuf mode Steak haché Fish and chips andouillette Frites – courgettes à l'ail ~~~~~ Gaufre au chocolat - yaourts - fruits	Salad'bar ~~~~~ Boulettes d'agneau Filet de colin Semoule – ratatouille niçoise ~~~~~ Yaourts à la grecque - fruits
Mercredi 21 JANVIER 2026	Salade composée - salad'bar ~~~~~ Hachis parmentier (égrenés) Brandade de poisson Mâche ~~~~~ Eclair au chocolat – yaourts nature - fruits	Salad'bar ~~~~~ Galopin de veau Menu fromage Pommes grenailles – petits pois carottes ~~~~~ Ile gourmande - yaourts - fruits
Jeudi 22 JANVIER 2026	Charcuterie – tomates à la mozzarella Salad'bar ~~~~~ Sauté de porc aux olives Escalope viennoise Gratin de saumon Pennes ~~~~~ Yaourts de la ferme de Thun St Amand - fruits	Salad'bar ~~~~~ Colombo de poulet Poêlée d'aubergines - riz ~~~~~ Tarte au citron - yaourts - fruits
Vendredi 23 JANVIER 2026	Velouté de légumes - Salad'bar ~~~~~ Blanquette de veau Waterzoï de poissons Printanière de légumes ~~~~~ Paris-brest – yaourts aux fruits - fruits	



Salad'bar : céleri-rave – carottes – endives - salades Fruits : **pommes**



Plats préparés maison

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Le Secrétaire Général,

Le Proviseur,

V. SIMON

B. BRIAND