



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



SEMAINE DU 02 FEVRIER 2026 AU 06 FEVRIER 2026

Au menu ce midi

Au menu ce soir

Lundi 02 Février 2026 	Crêpe aux fromages – crêpe au jambon Salad'bar ~~~~~ Escalope de dinde à la viennoise Saucisse de Toulouse Filet meunière Carottes au jus - purée ~~~~~ Crêpes au chocolat ou sucre - yaourts – fruits	Salad'bar ~~~~~ Mix grill  Pomme au four – tomate provençale ~~~~~ Crème brûlée - yaourts - fruits
Mardi 03 Février 2026	Carottes à l'orange  – tomates mozzarella  Salad'bar ~~~~~ Cordon bleu Sauce bolognaise (égrenés)  Omelette Pennes – poêlée de légumes ~~~~~ Mille-feuilles – crème dessert – fruits	Salad'bar ~~~~~ Kebab Fish and chips Pommes sautées – salade verte ~~~~~ Liégeois au chocolat – fruits
Mercredi 04 Février 2026	Salad'bar – salade composée  ~~~~~ Rôti de porc orloff  Menu fromage Pommes grenailles – petits pois- carottes ~~~~~ Brioche perdue  - yaourts – fruits	Salad'bar ~~~~~ Boulettes de kefta Semoule – ratatouille niçoise ~~~~~ Ile gourmande - fruits
Judi 05 Février 2026	Charcuterie– pêche au thon - salad'bar ~~~~~ Daube de boeuf à la provençale  Steak haché  Filet à la bordelaise Frites – haricots verts ~~~~~ Yaourts de la ferme  - fruits	Salad'bar ~~~~~ Lasagnes de bœuf (égrenés) chorizo  Lasagnes aux poissons et épinards  ~~~~~ Salade de fruits – yaourts - fruits
Vendredi 06 Février 2026	Velouté de Crècy – salad'bar ~~~~~ Mafé de poulet  Filet de colin sauce curry  Riz – poêlée de courgettes ~~~~~ Baba à la fleur d'oranger  – yaourts – fruits	



Crudités variées : carottes – céleri rave – salade : fruit : pommes



plats préparés maison

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Le Secrétaire Général,

Le Proviseur,

V. SIMON

B. BRIAND