

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 05 Mai au 06 Juin 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Carottes râpées à la vinaigrette persillée Saucisse façon knack * sauce tomate Haricots blancs tomate et pommes de terre Madeleine Yaourt nature sucré BIO	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée Beignet de calamar sauce tartare Riz BIO Mimolette BIO Melon	Brocolis vinaigrette façon cocktail Rôti de dinde sauce charcutière Semoule BIO Tomme noire Ananas	FERIE	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise végétale aux lentilles Pennes BIO Gouda BIO Crème dessert au chocolat

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Salade de pommes de terre, oignon vinaigrette persillée Boulettes au bœuf sauce arriabata Flageolets Saint môret BIO Orange BIO	Betteraves rouges BIO aux pommes vinaigrette au cidre Omelette Cœur de blé BIO sauce vache qui rit Bûchette aux deux laits Yaourt mixé aux fruits	Crêpe au fromage Burger de veau sauce brune Boulghour aux légumes Boudoir Yaourt nature sucré	Céleri râpé vinaigrette au romage blanc Rôti de porc * (issu de viande de porc Label Rouge) sauce aux herbes de provence Torsades BIO Emmental BIO râpé Compote de fruits sans sucre ajouté	Concombres à la vinaigrette persillée Filet de poisson pané MSC sauce citron Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel Camembert BIO Banane BIO

C'est toi le chef : BURGER PARTY

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
chou fleur vinaigrette sauce cocktail Sauté de volaille sauce romarin Semoule BIO Pont l'évêque AOP Pomme	Pâté de campagne * (issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Pavé de merlu MSC sauce tomate Riz BIO et ratatouille Biscuit palmier Yaourt aromatisé	Cœur de blé au thon, tomate et maïs à la vinaigrette Crêpinette * sauce douce au poivre Petits pois et carottes Saint môret BIO Liégeois vanille	Salade verte à la vinaigrette persillée Pain burger Viennoise de volaille et cheddar râpé Frites au four ** et sauce ketchup Petit suisse nature sucré Nectarine	Tomates à la vinaigrette au basilic Pastassoto aux courgettes, fromage ail et fines herbes (Plat complet) Cantal AOP éclair au chocolat

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Melon Sauté de bœuf aux carottes Pommes de terre dorées Maasdam BIO Flan au chocolat	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Jambon * (issu de viande de porc Label Rouge) Coquillettes BIO Carré de l'est Fraise	Salami * et cornichon Morceau de colin façon à la reine Riz BIO Bûchette aux deux laits Mousse au café		

lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
Carottes et céleri à la vinaigrette Paupiette au veau sauce façon basquaise Riz BIO Saint Nectaire AOP Pastèque	Salade verte aux croûtons Gratin de pommes de terre, piperade et mozzarella (Plat complet) Petit beurre Fromage blanc nature sucré	Concombres vinaigrette au fromage blanc Cordon bleu de volaille sauce curry Purée de pommes de terre Mimolette BIO Fruit de saison	Tomates mozzarella à la vinaigrette volaille façon carbonara Macaronis BIO Emmental BIO râpé Yaourt fermier	Roulade * et cornichon Filet de saumon MSC sauce ciboulette Semoule BIO Point de brie Abricot

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

