

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	Melon Filet de poulet sauce champignons Pommes de terre dorées Biscuit Yaourt nature sucré BIO	Céleri rémoulade Paupiette au veau sauce cumin Riz BIO et carottes Gouda BIO Yaourt aromatisé	Surimi mayonnaise Gratin de pommes de terre bolognaise de boeuf (Plat complet) Chanteneige Fruit de saison	Macédoine de légumes vinaigrette façon mayonnaise Saucisse végétale (goût merguez) Semoule BIO et ratatouille Emmental BIO Marbré
repas froid				Rouge de plaisir
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée Crêpinette * sauce douce au poivre Pommes de terre Camembert BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade verte et maïs à la vinaigrette Poisson pané sauce curry Semoule BIO Maasdam BIO Crème caramel	Salade de pommes de terre à la vinaigrette Saucisse de Toulouse * sauce moutarde Flageolets Tartare ail et fines herbes Pomme	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange Salade de coquillettes BIO , oeuf dur et emmental (Plat complet) Abricot Yaourt mixé aux fruits	Tomates à la mozzarella Burger de veau sauce barbecue Riz BIO tomate Petit suisse aromatisé Fraises
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Carottes et céleri vinaigrette Saucisse de volaille sauce maroilles Torsades BIO Spéculoos Orange BIO	Chou fleur vinaigrette façon cocktail Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (Plat complet) Petit moulé Blanc en neige et crème anglaise	Tomates à la vinaigrette persillée émincé de volaille sauce façon chasseur Gratin de courgettes Fromage éclair à la vanille	Salade pêche et thon Boulettes au porc * sauce façon tajine Semoule BIO Vache qui rit BIO Melon	Haricots verts BIO vinaigrette à l'échalote Beignet de calamar sauce tartare Pommes de terre BIO et épinards Mimolette BIO Fromage blanc aromatisé
repas froid				
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Taboulé concombre menthe Paupiette au veau sauce brune Riz BIO Abricot Liégeois au chocolat	Salade verte et tomates à la vinaigrette persillées Omelette et ketchup Frites ** Maasdam BIO Yaourt nature sucré BIO	Pastèque Merguez Semoule BIO et ratatouille Carré de l'Est Abricot au sirop	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Filet de saumon MSC sauce crème Torsades BIO Vache picon Nectarine	Carottes râpées à la vinaigrette persillées Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) Salade de pommes de terre, tomates et maïs Madelon Yaourt à boire

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

