

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :



Menus du 02 AU 13 Février 2026

Crêpe party

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade verte à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Potage de légumes et croûtons	Macédoine de légumes sauce mayonnaise
Boulettes au boeuf sauce paprika	Saucisse de porc * et ketchup	Steak haché au veau sauce poivre	Parmentier de poisson	Omelette du chef à l'emmental BIO
Semoule BIO	Galette de blé noir et pommes de terre	Jardinière de légumes	(plat complet)	Pennes BIO
Fromage blanc nature sucré	Emmental râpé BIO	Edam BIO	Vache qui rit BIO	Clémentine
Orange BIO	Crêpe sucrée 	Yaourt nature sucré	Éclair au chocolat	Crème dessert caramel

lundi 9 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Potage de légumes Gratin de pommes de terre, patate douce, sauce crème, camembert et thym (Plat complet)	Endives à la vinaigrette Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce aurore Coquillettes BIO	Haricots verts BIO à vinaigrette persillée émincé de volaille provençale Riz BIO	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée Cordon bleu de dinde Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel Edam BIO	Carottes râpées à la vinaigrette Marmite de poisson au curry Semoule BIO Kiwi BIO
Petit suisse nature sucré Barre marbré	Emmental râpé BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Clémentine Flan nappé caramel	Pomme	Fromage blanc au spéculoos

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

