

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	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
<p>Carottes râpées à la vinaigrette persillée</p> <p>Saucisse façon knack* sauce tomate</p> <p>Haricots blancs tomate et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Riz BIO</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Melon</p>	<p>FERIE</p>	<p>Bolognaise végétale aux lentilles</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<p>Boulettes au boeuf sauce arriabata</p> <p>Flageolets</p> <p>Saint mûret BIO</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Betteraves rouges BIO aux pommes vinaigrette au cidre</p> <p>Omelette</p> <p>Coeur de blé BIO sauce vache qui rit</p> <p>Yaourt mixé aux fruits</p>	<p>Roi de porc* (issu de viande de porc Label Rouge) sauce aux herbes de provenance</p> <p>Torsades BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Concombres à la vinaigrette persillée</p> <p>Filet de poisson pané MSC sauce citron</p> <p>Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel</p> <p>Banane BIO</p>

C'est toi le chef :BURGER PARTY

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<p>Sauté de volaille sauce romarin</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Pomme</p>	<p>Pâté de campagne* (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon</p> <p>Pavé de merlu MSC sauce tomate</p> <p>Riz BIO et ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Pain burger Viennoise de volaille et cheddar râpé</p> <p>Frites au four** et sauce ketchup</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Nectarine</p>	<p>Tomates à la vinaigrette au basilic</p> <p>Pastassoto aux courgettes, fromage ail et fines herbes</p> <p>(Plat complet)</p> <p>éclair au chocolat</p>

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<p>Melon</p> <p>Sauté de boeuf aux carottes</p> <p>Pommes de terre dorées</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Jambon* (Issu de viande de porc Label Rouge)</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fraise</p>		

lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
<p>Paupiette au veau sauce façon basquaise</p> <p>Riz BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Gratin de pommes de terre, piperade et mozzarella</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>volaille façon carbonara</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Roulade* et cornichon</p> <p>Filet de saumon MSC sauce ciboulette</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Abricot</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

