

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANNE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	Melon Filet de poulet sauce champignons Pommes de terre dorées Yaourt nature sucré BIO	Surimi mayonnaise Gratin de pommes de terre bolognaise de boeuf (Plat complet) Fruit de saison	Roulé végétal goût merguez Semoule BIO et ratatouille Emmental BIO Marbré
Rouge de plaisir			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
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 Crème caramel	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange Salade de coquillettes BIO, oeuf dur et emmental (Plat complet) Yaourt mixé aux fruits	Tomates à la mozzarella Burger de veau sauce barbecue Riz BIO tomate Fraises
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Carottes et céleri vinaigrette Saucisse de volaille sauce maroilles Torsades BIO Orange BIO	Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (Plat complet) Petit moulé Blanc en neige et crème anglaise	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 Fromage blanc aromatisé
repas froid			
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Paupiette au veau sauce brune Riz BIO Abricot Liégeois au chocolat	Salade verte et tomates à la vinaigrette persillées Omelette et ketchup Frites ** Yaourt nature sucré BIO	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Filet de saumon MSC sauce crème Torsades BIO râpé Nectarine	Carottes râpées à la vinaigrette persillées Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) Salade de pommes de terre, tomates et maïs Yaourt à boire

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

