

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 10 Novembre au 5 Décembre 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANNE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Carottes et céleri râpé façon rémoulade Filet de poulet façon blanquette Riz BIO Pomme		Potage de légumes Burger de veau sauce douce au poivre Pommes de terre dorées Yaourt nature sucré BIO	Gratin de penne HVE (blé et pois chiche) sauce crème et emmental Petit suisse aromatisé Clémentines

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Potage de légumes Boulettes au boeuf sauce façon carbonade Flageolets / Carottes Liégeois au chocolat	Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Raisin	Omelette du chef Purée de pommes de terre et potiron Chanteneige BIO Ananas	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska sauce aurore Semoule BIO Yaourt fermier saveur abricot (Ferme Hernu)

Allemagne

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Gratin de fusillis BIO, piperade et mozzarella (plat complet) Petit suisse Orange BIO	Roulade* et cornichon Marmite de poisson sauce curry Riz BIO aux légumes Mousse au chocolat	Potage de légumes Hachis parmentier au boeuf salade verte vinaigrette Kiwi BIO	 Currywurst (Saucisse * sauce curry/ketchup) Frites ** Fromage blanc nature sucré Tarte du chef façon Strudel

lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
Potage de légumes Sauté de volaille façon waterzoï Coquillettes BIO Cocktail de fruits	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label rouge) Lentilles BIO aux légumes Gouda BIO Poire	Poisson pané MSC sauce citron Pommes de terre BIO et poireaux Bûchette aux deux laits Yaourt mixé aux fruits	Tarte au fromage du chef Curry de légumes Semoule BIO Pomme

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Friandise de la saint nicolas

Bon Appétit

