

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 02 au 13 Février 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



Chandeleur



lundi 2 février	mardi 3 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
<p>Boulettes au boeuf sauce paprika</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de porc * et ketchup</p> <p>Pommes de terre dorées</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Potage de légumes et croûtons</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>(plat complet)</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Omelette du chef à l'emmental BIO</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Clémentine</p> <p>Crème dessert caramel</p>

lundi 9 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de pommes de terre, patate douce, sauce crème, camembert et thym</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Barre marbré</p>	<p>Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce aurore</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel</p> <p>Edam BIO</p> <p>Pomme</p>	<p>Marmite de poisson au curry</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Kiwi BIO</p> <p>Fromage blanc au spéculoos</p>

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

