

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



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

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

