Cuisine de l'Artois

LEGENDE:

Menus du 10 Novembre au 5 Décembre 2025



BIO







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

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

Allemagne

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

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

Friandise de la saint nicolas

^{**} Frites ou dérivés de pommes de terre





^{*} Produits contenant du porc