

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 02 au 27 Mars 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE  
FRANCE



| lundi 2 mars                                     | mardi 3 mars                                     | jeudi 5 mars                     | vendredi 6 mars                        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Boulettes au boeuf</b> sauce au raz el hanout | Potage de légume                                 | Chou fleur sauce cocktail        | Oeuf dur mayonnaise                    |
| Pommes de terre dorées                           | <b>Escalope de volaille</b> sauce façon chasseur | Beignet de calamar sauce tartare | Gratin de gnocchis, potiron et cheddar |
| Saint Nectaire AOP                               | <b>Pennes BIO</b>                                | <b>Riz BIO</b> et épinards       | (Plat complet)                         |
| <b>Pommes BIO</b>                                | Fromage blanc aromatisé                          | <b>Yaourt BIO nature sucré</b>   | Compote de fruits sans sucre ajouté    |

| lundi 9 mars                     | mardi 10 mars                                | jeudi 12 mars                                     | vendredi 13 mars                                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Filet de limande MSC sauce curry | Potage de légumes                            | <b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette à l'orange | Salade verte fromagère vinaigrette à la framboise |
| <b>Semoule BIO</b>               | <b>Saucisse de Toulouse *</b> sauce moutarde | <b>Omelette</b> du chef sauce arrabiata           | Hachis parmentier au <b>boeuf</b>                 |
| Bûchette aux deux laits          | Haricots blancs / <b>Carottes BIO</b>        | Frites **                                         | (Plat complet)                                    |
| Mandarine                        | Yaourt mixé aux fruits                       | Crème dessert vanille                             | <b>Kiwi BIO</b>                                   |

## Repas irlandais

| lundi 16 mars                                  | mardi 17 mars                                                               | jeudi 19 mars                                           | vendredi 20 mars                           |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Potage de légumes                              | <b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichon | Salade verte vinaigrette caesar                         | Tortillas de pommes de terre à la piperade |
| <b>Paupiette au veau</b> sauce douce au poivre | Poisson meunière                                                            | Coddle (Ragoût de saucisse / pommes de terre / oignons) | (plat complet)                             |
| <b>Macaronis BIO</b>                           | Gratin de choufleur et pommes de terre                                      | Pudding du chef aux pépites de chocolat                 | <b>Edam BIO</b>                            |
| Fromage blanc aromatisé                        | <b>Orange Bio</b>                                                           |                                                         | <b>Pomme BIO</b>                           |

| lundi 23 mars                              | mardi 24 mars                                                               | jeudi 26 mars            | vendredi 27 mars                |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| Salade de pommes de terre maïs vinaigrette | <b>Jambon blanc froid *</b> (Issu de viande de porc Label rouge) et ketchup | Potage de légumes        | Filet de colin MSC sauce tomate |
| <b>Sauté de volaille</b> sauce normande    | <b>Coquillettes BIO</b>                                                     | Croziflette aux fromages | <b>Blé BIO pilaf</b>            |
| Petits pois                                | <b>Emmental râpé BIO</b>                                                    | (Plat complet)           | Petit moulé nature              |
| <b>Yaourt BIO vanille</b>                  | Compote de fruits sans sucre ajouté                                         | <b>Yaourt fermier</b>    | Crème dessert chocolat          |

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

## Bon Appétit

