

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 4 au 29 Mai 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
<b>Filet de volaille</b> sauce curry	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	
Pommes de terre dorées	Poisson pané	<b>Omelette du chef</b> sauce crème	
<b>Camembert BIO</b>	Purée de pommes de terre	<b>Coquillettes BIO</b>	
<b>Pomme BIO</b>	<b>Compote de fruits BIO</b> sans sucre ajouté	Beignet chocolat noisette	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
<b>Melon</b>	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange		
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	<b>Boulettes au porc *</b> sauce tomate		
(Plat complet)	<b>Riz BIO</b> aux légumes		
Cocktail de fruits au sirop	Yaourt fermier saveur abricot		

C'est toi le chef :  
HOT DOG PARTY



lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
<b>Paupiette au veau</b> sauce échalote	Tomates mozzarella à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette persillée	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon
Petits pois aux oignons	Gratin de <b>gnocchis BIO</b> sauce cheddar	<b>Saucisse façon knack *</b> sauce ketchup	Filet de limande MSC sauce aurore
Bûchette aux deux laits	(Plat complet)	Pain hot dog Pommes de terre rissolées	<b>Semoule BIO</b> et ratatouille
Flan au chocolat	<b>Pomme</b>	<b>Emmental BIO râpé</b>	Nectarine
		<b>Compote de fruit BIO</b> sans sucre ajouté	

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	<b>Carottes et céleri</b> vinaigrette façon rémoulade		<b>Melon</b>
	<b>Sauté de poulet</b> sauce milanaise	Beignet de calamar sauce tartare	Pastassoto aux courgettes et fromage ail et fines herbes
	<b>Riz BIO</b>	Pommes de terre et épinards béchamel	(Plat complet)
	Crème dessert au caramel	<b>Camembert BIO</b>	Mousse au chocolat
		Fraises	

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

