

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 28 Septembre au 16 octobre 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Pavé de merlu MSC sauce paprika	Sauté de volaille sauce curry	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Oeuf dur mayonnaise
Semoule BIO	Pommes de terre et épinards béchamel	Pastachiches (Pennes HVE) sauce basquaise	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce dijonnaise
Edam BIO	Coulommiers	(Plat complet)	Lentilles BIO / Carottes
Prune jaune	Donuts au sucre	Crème dessert au chocolat	Raisin noir

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Paupiette au veau sauce niçoise	Haricots verts BIO à la vinaigrette	Rosette * et cornichon (Issu de viande de porc Label Rouge)	Tarte au fromage du chef
Petits pois	Dé de jambon * façon carbonara	Filet de saumon MSC sauce aurore	Gratin de gnocchis sauce provençale
Camembert BIO	Macaronis BIO	Purée de pommes de terre et courges	(Plat complet)
Liégeois vanille	Poire	Compote de fruits sans sucre ajouté	Prune jaune

Tous ensemble à

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Boulettes au boeuf façon carbonade	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade fromagère vinaigrette	Dahl de lentilles corail BIO
Riz BIO	Poisson blanc meunière MSC	Parmentier à l'effiloché au canard	Coquillettes BIO
Saint Nectaire AOP	Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	(Plat complet)	Emmental râpé BIO
Pomme BIO	Flan nappé caramel	Pudding du chef au chocolat	Banane BIO

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit