Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 30 Novembre au 18 Décembre 2026

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Cuisiniers des Hauts-de-France
www.api-restauration.com

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Potage de légumes Filet de limande MSC sauce citron Pommes de terre Crème dessert au chocolat	Rôti de dinde HVE sauce tex mex Riz BIO et Haricots verts BIO Brie Kiwi BIO	Salade verte à la vinaigrette Gratin de fusillis BIO, piperade et mozzarella (Plat complet) Yaourt aromatisé fermier	Saucisse de porc * façon knack sauce barbecue Lentilles BIO et carottes Saint Paulin Banane BIO

lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette (Plat complet) Fromage blanc nature sucré Orange BIO	Duo de carottes et céleri à la vinaigrette Crousti de volaille Flageolets au jus Flan vanille	Rosette * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Marmite de colin MSC sauce crème Purée de pommes de terre et haricots verts Pomme	Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce tomate Coquillettes BIO Petit moulé Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Crépinette * sauce douce au poivre Coeur de blé BIO Bûchette aux deux laits Liégeois vanille	Potage de légumes Beignet de calamar sauce tartare Riz Bio et épinards Kiwi BIO		Betteraves BIO à la vinaigrette Raviolinis aux légumes (Plat légumes) Emmental râpé BIO Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc ** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit