

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 05 Mai au 06 Juin 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
<b>Carottes râpées à la vinaigrette persillée</b> <b>Saucisse façon knack * sauce tomate</b> Haricots blancs tomate et pommes de terre  Yaourt nature sucré BIO	<b>Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée</b> Beignet de calamar sauce tartare  Riz BIO  Melon	Brocolis vinaigrette façon cocktail <b>Rôti de dinde sauce charcutière</b>  Semoule BIO  Ananas	FERIE	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise végétale aux lentilles  Pennes BIO  Crème dessert au chocolat

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Salade de pommes de terre, oignon vinaigrette persillée <b>Boulettes au boeuf sauce arriabata</b>  Flageolets  Orange BIO	<b>Betteraves rouges BIO</b> aux pommes vinaigrette au cidre Omelette  Coeur de blé BIO sauce vache qui rit  Yaourt mixé aux fruits	Crêpe au fromage <b>Burger de veau sauce brune</b>  Boulghour aux légumes  Yaourt nature sucré	<b>Céleri râpé</b> vinaigrette au romage blanc <b>Rôti de porc *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce aux herbes de provence  Torsades BIO  Compote de fruits sans sucre ajouté	Concombres à la vinaigrette persillée Filet de poisson pané MSC sauce citron Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel  Banane BIO

C'est toi le chef : BURGER PARTY

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
chou fleur vinaigrette sauce cocktail <b>Sauté de volaille sauce romarin</b>  Semoule BIO  Pomme	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Pavé de merlu MSC sauce tomate  Riz BIO et ratatouille  Yaourt aromatisé	Coeur de blé au thon, tomate et maïs à la vinaigrette <b>Crêpinette * sauce douce au poivre</b>  Petits pois et carottes  Liégeois vanille	Salade verte à la vinaigrette persillée Pain burger Viennoise de volaille et cheddar râpé Frites ** et sauce ketchup  Nectarine	Tomates à la vinaigrette au basilic Pastassoto aux courgettes, fromage ail et fines herbes  (Plat complet)  éclair au chocolat

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Melon <b>Sauté de boeuf aux carottes</b>  Pommes de terre dorées  Flan au chocolat	Macédoine de légumes sauce mayonnaise <b>Jambon *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge)  Coquillettes BIO  Fraise	Salami * et cornichon Morceau de colin façon à la reine  Riz BIO  Mousse au café		

lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
<b>Carottes et céleri à la vinaigrette</b> <b>Paupiette au veau sauce façon basquaise</b>  Riz BIO  Pastèque	Salade verte aux croûtons Gratin de pommes de terre, piperade et mozzarella (Plat complet)  Fromage blanc nature sucré	Concombres vinaigrette au fromage blanc <b>Cordon bleu de volaille sauce curry</b>  Purée de pommes de terre  Fruit de saison	Tomates mozzarella à la vinaigrette <b>volaille façon carbonara</b>  Macaronis BIO  Yaourt fermier	<b>Roulade *</b> et cornichon Filet de saumon MSC sauce ciboulette  Semoule BIO  Abricot

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

