

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	Melon	Céleri rémoulade	Surimi mayonnaise	Macédoine de légumes vinaigrette façon mayonnaise
	Filet de poulet sauce champignons	Paupiette au veau sauce cumín	Gratin de pommes de terre bolognaise de boeuf	Roulé végétal goût merguez
	Pommes de terre dorées	Riz BIO et carottes	(Plat complet)	Semoule BIO et ratatouille
	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt aromatisé	Fruit	Marbré

Rouge de plaisir

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée	Salade verte et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange	Tomates à la mozzarella
Crêpinette *sauce douce au poivre	Poisson pané sauce curry	Saucisse de Toulouse * sauce moutarde	Salade de coquillettes BIO, oeuf dur et emmental	Burger de veau sauce barbecue
Pommes de terre	Semoule BIO	Flageolets	(Plat complet)	Riz BIO tomate
Compote de fruits sans sucre ajouté	Crème caramel	Pomme	Yaourt mixé aux fruits	Fraises

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Carottes et céleri vinaigrette	Chou fleur vinaigrette façon cocktail	Tomates à la vinaigrette persillée	Salade pêche et thon	Haricots verts BIO vinaigrette à l'échalote
Saucisse de volaille sauce maroilles	Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto	émincé de volaille sauce façon chasseur	Boulettes au porc * sauce façon tajine	Beignet de calamar sauce tartare
Torsades BIO	Plat complet	gratin de courgettes	Semoule et légumes couscous	Pommes de terre BIO et épinards
Orange BIO	Blanc en neige et crème anglaise	éclair à la vanille	Melon	Fromage blanc aromatisé

repas froid

lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Taboulé concombre menthe	Salade verte et tomates à la vinaigrette persillées	Pastèque	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon	Carottes râpées à la vinaigrette persillées
Paupiette au veau sauce brune	Omelette et ketchup	Merguez	Filet de saumon sauce crème	Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge)
Riz BIO	Frites **	Semoule BIO et ratatouille	Torsades BIO râpé	Salade de pommes de terre, tomates et maïs (+ vinaigrette ou mayo)
Liégeois au chocolat	Yaourt nature sucré BIO	Abricot au sirop	Nectarine	Yaourt à boire

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

## Bon Appétit

