

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 29 Septembre au 7 Novembre 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
Céleri vinaigrette façon rémoulade	Concombres vinaigrette aux fines herbes	Mélange de boughour et maïs à la vinaigrette persillée	Chou fleur vinaigrette façon cocktail	Macédoine de légumes sauce mayonnaise
Pavé de Merlu MSC sauce aurore	Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge)	Hauts de cuisse de poulet sauce au jus	Burger de veau sauce douce au poivre	Jambalaya de légumes
Semoule BIO	Purée de pommes de terre et courgettes	Petits pois et carottes	Coeur de blé BIO aux légumes	Coquillettes BIO
Yaourt aromatisé	Prune rouge	Yaourt nature sucré BIO	Banane BIO	Tarte patate douce caramel du chef

lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre
Salade verte à la vinaigrette	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée	Melon charentais	Carottes râpées vinaigrette au curry	Potage de potiron
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette (Plat complet)	Rôti de dinde sauce Bercy	Sauté de porc * sauce charcutière	Bolognaise de boeuf	Filet de poisson pané MSC
Orange BIO	Semoule BIO et haricots beurrés	Frites **	Fusilli BIO	Pommes de terre et épinards béchamel
	Flan au chocolat	Poire	Ananas	Yaourt nature sucré BIO

Repas à thème :
Portugal



lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette aux fines herbes	Potage de légumes	Accras de morue	Concombres vinaigrette au fromage blanc
Émincé de cuisse de poulet sauce au cumin	Filet de saumon MSC sauce crème	Boulettes au boeuf sauce paprika	Feijoada * (Saucisse fumée / haricots rouges)	Gnocchis à la provençale
Lentilles BIO aux carottes	Pennes BIO	Semoule BIO	Riz BIO	(Plat complet)
Pomme	Compote de fruits sans sucre ajouté	Crème dessert vanille	Flan pâtissier du chef façon pasteis de nata	Banane BIO

BONNES VACANCES

lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
Salade verte à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée	Macédoine de légume sauce mayonnaise	Potage de légumes
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette (Plat complet)	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce moutarde à l'ancienne	émincé de poulet sauce tandoori	Paupiette au veau sauce façon chasseur	Colin MSC sauce provençale
Crème dessert chocolat	Flageolets aux carottes	Gratin de chou fleur béchamel	Fusilli BIO	Semoule BIO
	Banane BIO	Flan nappé caramel	Poire	Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

