

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 3 Juin au 5 Juillet 2024



lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Salade verte à la vinaigrette et croûtons Gratin de pommes de terre, tomates, mozzarella sauce tomate Vache qui rit Yaourt mixé aux fruits	Crêpe au fromage Crépinette * Torsades et râpé Suisse fruité Fruit de saison	Salami *et cornichon émincé de volaille sauce champignons Riz Tomme grise Compote de fruits sans sucre ajouté	Tomates à la vinaigrette Boulettes au veau façon basquaise Semoule Biscuit galette bretonne Fromage blanc aromatisé	Lentilles à la vinaigrette Beignet de calamar sauce tartare Pommes de terre et épinards Gaufrette Yaourt fermier
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Betteraves rouges à la vinaigrette Sauté de poulet sauce chasseur Riz Biscuit palmier Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne (Label rouge) et cornichon Marmite de poisson au curry Pommes de terre Saint Môret Nectarine	Radis et beurre Boulettes au bœuf façon grand mère Frites ** et ketchup Mimolette Yaourt nature sucré	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise de légumes Coquillettes et râpé Gouda Tarte croisillon abricot	Concombres à la vinaigrette Saucisse de strasbourg * sauce Bercy Lentilles et pommes de terre Madeleine Yaourt aromatisé
Wrap party				
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Carottes et céleri à la vinaigrette Paupiette de veau sauce brune Pommes de terre rissolées Saint môret Compote de fruits sans sucre ajouté	Tomates à la vinaigrette Raviolinis sauce fromagère (Plat complet) Biscuit sablé Fruit de saison	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dinde sauce charcutière Semoule Chantailou Fromage blanc aromatisé	Roulade * et cornichon Meunière de poisson sauce citron Purée de pommes de terre Camembert Fraise (Selon arrivage)	Melon Wrap Garniture poulet et crudités sauce fromage blanc citron et ciboulette Emmental Yaourt nature sucré
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Chou fleur sauce cocktail Torsades à la carbonara * et râpé (plat complet) Brie Compote de fruits sans sucre ajouté	Duo de concombres et tomates à la vinaigrette Omelette et ketchup Frites ** Maasdam Liégeois vanille	Taboulé Saucisse de Toulouse * sauce moutarde Haricots blancs et pommes de terre Petit suisse Fruit de saison	Salade de haricots verts - tomates - oeuf dur façon niçoise Gratin camarguais (égréné de bœuf, riz, tomates concassées) Spéculoos Fromage blanc à la confiture	Carottes râpées à la vinaigrette Filet de poisson sauce aneth Pommes de terre Pont l'évêque AOP Pastèque
lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Salade de pommes de terre vinaigrette Sauté de poulet sauce colombo Petits pois et carottes Bûchette aux deux laits Crème dessert au chocolat	Salade pêche et thon Merguez sauce orientale Semoule et ratatouille Vache Picon Fruit de saison	Melon Poisson pané sauce tartare Riz Petit beurre Flan vanille	Tomates mozzarella Parmentier au fromage Salade verte vinaigrette Petit suisse nature sucré Nectarine	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon * (Label rouge) et mayonnaise Salade de coquillettes Biscuit galette chocolat Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

