Cuisine de l'Artois

Menus du 29 Septembre au 7 Novembre 2025 LEGENDE :







lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
Céléri vinaigrette façon rémoulade			
Pavé de Merlu MSC sauce aurore	Jambon blanc * (Isssu de viande de porc Label Rouge)	Burger de veau sauce douce au poivre	Jambalaya de légumes
Semoule BIO	Purée de pommes de terre et courgettes	Coeur de blé BIO aux légumes	Coquillettes BIO
	Camembert BIO	Petit suisse nature sucré	Vache qui rit
Yaourt aromatisé	Prune rouge	Banane BIO	Tarte patate douce caramel du chef

lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre
Salade verte à la vinaigrette			Potage de potiron
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Rôti de dinde sauce Bercy	Bolognaise de boeuf	Filet de poisson pané MSC
(Plat complet)	Semoule BIO et haricots beurres	Fusilli BIO	Pommes de terre et épinards béchamel
	Tomme noire IGP	emmental râpé BIO	
Orange BIO	Flan au chocolat	Ananas	Yaourt nature sucré BIO

Repas à thème Portugal

façon pasteis de nata



BONNES VACANCES

sucre ajouté

BONNES VACANCES						
lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre			
Salade verte à la vinaigrette			Potage de légumes			
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce moutarde à l'ancienne	Paupiette au veau sauce façon chasseur	Colin MSC sauce provençale			
(Plat complet)	Flageolets aux carottes	Fusilli BIO	Semoule BIO			
	Carré ligueil	Emmental râpé BIO				
Crème dessert chocolat	Banane BIO	Poire	Yaourt mixé aux fruits			

^{*} Produits contenant du porc

Pomme

^{**} Frites ou dérivés de pommes de terre



Banane BIO

