

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 02 au 27 Mars 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Potage de légume	Taboulé d'hiver (Semoule BIO)	Chou fleur sauce cocktail	Oeuf dur mayonnaise
Boulettes au boeuf sauce au raz el hanout	Escalope de volaille sauce façon chasseur	Sauté de porc * sauce aux oignons	Beignet de calamar sauce tartare	Gratin de gnocchis, potiron et cheddar
Pommes de terre dorées	Pennes BIO	Petits pois et carottes	Riz BIO et épinards	(Plat complet)
Saint Nectaire AOP	Clémentine	Tomme noire	Mimolette BIO	Brie
Pommes BIO	Fromage blanc aromatisé	Banane BIO	Yaourt BIO nature sucré	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Betteraves rouges BIO à la vinaigrette à l'échalote	Potage de légumes	Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Salade verte fromagère vinaigrette à la framboise
Filet de limande MSC sauce curry	Saucisse de Toulouse * sauce moutarde	Hauts de cuisse de poulet sauce crème	Omelette du chef sauce arrabiata	Hachis parmentier au boeuf
Semoule BIO	Haricots blancs / Carottes BIO	Coquillettes BIO	Frites **	(Plat complet)
Bûchette aux deux laits	Gouda BIO	Emmental râpé BIO	Tomme noire IGP	Petit suisse
Mandarine	Yaourt mixé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Kiwi BIO

Repas irlandais

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Potage de légumes	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichon	Radis rose et beurre	Salade verte vinaigrette caesar	Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette
Paupiette au veau sauce douce au poivre	Poisson meunière	Rôti de dinde sauce milanaise	Coddle (Ragoût de saucisse / pommes de terre / oignons)	Tortillas de pommes de terre du chef à la piperade
Macaronis BIO	Gratin de choufleur et pommes de terre	Semoule BIO et ratatouille	Crème anglaise	(plat complet)
Cantal AOP	Petit suisse nature sucré	Pont l'evêque AOP	Pudding du chef aux pépites de chocolat	Edam BIO
Fromage blanc aromatisé	Orange Bio	Compote de fruits sans sucre ajouté		Pomme BIO

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade de pommes de terre maïs vinaigrette	Carottes râpées et chou façon rémoulade	Tarte aux poireaux	Potage de légumes	Accras de morue sauce au fromage blanc
Sauté de volaille sauce normande	Jambon blanc froid * (Issu de viande de porc Label rouge et ketchup)	Nuggets de poisson	Croziflette aux fromages	Filet de colin MSC sauce tomate
Petits pois	Coquillettes BIO	Gratin de brocolis et pommes de terre	(Plat complet)	Blé BIO pilaf
Point de brie	Emmental râpé BIO	Fromage blanc nature sucré	Kiwi BIO	Petit moulé nature
Yaourt BIO vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté	Ananas	Yaourt fermier	Crème dessert chocolat

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

