

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 1er Juin au 3 Juillet 2026



repas froid

lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Haricots beurres vinaigrette à l'ail	Tomates à la vinaigrette persillées	Rosette * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichons	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée	Carottes râpées BIO vinaigrette à la framboise
émincé de cuisse de volaille sauce façon barbecue	Omelette du chef sauce arrabiata	Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de provence	Salade de pommes de terre BIO , thon, et tomate à la vinaigrette	Jambon blanc froid * (Issu de viande de porc Label Rouge) et mayonnaise
Flageolets au thym	Frites **	Boulghour BIO aux légumes	(plat complet)	Pennes BIO
Gouda BIO	Mimolette BIO	Petit moulé nature	Bûchette au deux laits	Emmental râpé BIO
Pastèque	yaourt BIO vanille	Ananas	Pudding du chef	Abricots

Mexique

lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon	Céleri rémoulade	Coeur de blé au thon maïs et tomate vinaigrette	Salade mexicaine	Taboulé (Semoule BIO)
Aiguille de volaille sauce colombo	Gratin de pommes de terre piperade et mozzarella	Paupitte au veau sauce brune	Chili con carne	Nuggets de poisson sauce tartare
Semoule BIO	(Plat complet)	Petits pois et carottes	Riz BIO	Gratin de courgettes
Tomme noire IGP	Abricot	Saint môret BIO	Carré de l'Est	Brie BIO
Liégeois au chocolat	Crème dessert vanille	Pêche	Flan au caramel du chef	Nectarine

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pastèque	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée	Concombres à la vinaigrette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Salami * et cornichon
Saucisse de volaille sauce brune	Dos de colin MSC sauce curry	Omelette du chef	Salade de pommes de terre BIO , oeuf dur, tomates et maïs à la vinaigrette	Gratin de riz BIO façon tomate farcie *
Coquillettes	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Purée	(Plat complet)	(Plat complet)
Emmental BIO râpé	Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est	Petit suisse nature sucré	Pont l'évêque
Orange Bio	Clafouti	Banane BIO	Fraises	Yaourt fermier

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'échalote	Duo de crudités à la vinaigrette	Taboulé (Semoule BIO)	Concombres vinaigrette persillée	Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette persil
Marmite de colin sauce crème	Boulette au boeuf sauce tomate	émincé de cuisse de poulet sauce colombo	Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto	Sauté de porc * sauce provençale
Pommes de terre vapeur	Fusillis BIO	Brocolis béchamel	(plat complet)	Poêlée de haricots verts
Mimolette BIO	emmental râpé BIO	Edam BIO	Cantal AOP	Fromage blanc nature sucré
Melon	Compote de fruits sans sucre ajouté	Flan à la vanille	Yaourt aromatisé	Pêche

Burger party

Repas froid

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
Tomates à la vinaigrette persillée	Salade pêche et thon	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée	Salade verte à la vinaigrette persillée	Melon
Jambalaya de légumes	Crêpinette * sauce douce au poivre	Filet de saumon MSC sauce napolitaine	Pain burger Viennoise de volaille et cheddar râpé	Rôti de dinde et mayonnaise
Semoule BIO	Lentilles BIO et carottes	Riz BIO	Frites ** et ketchup	Salade de coquillettes BIO , tomates et maïs à la vinaigrette
Tomme blanche	Camembert BIO	Gouda BIO	Nectarine	Vache qui rit BIO
Pastèque	Mousse au chocolat	Compote de fruits sans sucre ajouté	Tarte patate douce au caramel	Yaourt à boire

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

