

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 4 au 29 Mai 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Filet de volaille sauce curry	Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	
Pommes de terre dorées	Poisson pané	Omelette du chef sauce crème	
Camembert BIO	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	
Pomme BIO	Compote de fruits BIO sans sucre ajouté	Beignet chocolat noisette	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Melon	Carottes râpées vinaigrette à l'orange		
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Boulettes au porc * sauce tomate		
(Plat complet)	Riz BIO aux légumes		
Cocktail de fruits au sirop	Yaourt fermier saveur abricot		

C'est toi le chef :
HOT DOG PARTY



lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Paupiette au veau sauce échalote	Tomates mozzarella à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette persillée	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon
Petits pois aux oignons	Gratin de gnocchis BIO sauce cheddar	Saucisse façon knack * sauce ketchup	Filet de limande MSC sauce aurore
Bûchette aux deux laits	(Plat complet)	Pain hot dog Pommes de terre rissolées	Semoule BIO et ratatouille
Flan au chocolat	Pomme	Emmental BIO râpé Compote de fruit BIO sans sucre ajouté	Nectarine

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	Carottes et céleri vinaigrette façon rémoulade		Melon
	Sauté de poulet sauce milanaise	Beignet de calamar sauce tartare	Pastassoto aux courgettes et fromage ail et fines herbes
	Riz BIO	Pommes de terre et épinards béchamel	(Plat complet)
	Crème dessert au caramel	Camembert BIO	Mousse au chocolat
		Fraises	

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

