Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Menus du 1er Septembre au 25 Septembre 2026

lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
		Brocolis vinaigrette sauce cocktail	Tomates vinaigrette persillée
	Gratin de pommes de terre BIO, piperade et mozzarella	Bolognaise au boeuf	Poisson blanc meunière MSC
	(Plat complet)	Coquillettes BIO	Courgettes béchamel et Riz BIO
	Prune jaune		
	Crème dessert vanille	Petits suisse nature sucré	Mousse au chocolat

lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	Salade verte à la vinaigrette persillée	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	
Sauté de porc * sauce méridionale	Omelette du chef et ketchup	Dos de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Paupiette au veau sauce au jus
Frites **	Fusillis BIO	Semoule BIO	Mélange de blé BIO et ratatouille
Fromage blanc nature sucré			Saint Nectaire AOP
Melon	Yaourt aromatisé	Raisin blanc	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
	Melon	Tarte à la tomate et moutarde du chef	
Boulettes au boeuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce barbecue	Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champigngons façon risotto	Beignet de calamar sauce tartare
Riz BIO	Pennes BIO	(Plat complet)	Purée de pommes de terre et butternut
Camembert BIO			Prune
Pomme	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Yaourt mixé aux fruits

Comme un Dimanche

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Carottes et chou sauce mayonnaise			Salade verte à la vinaigrette
Jambalaya de légumes	Filet de colin MSC sauce Tandoori	Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup	Escalope de poulet aux herbes et oignons
Semoule BIO	Riz BIO	Coquillettes BIO	Gratin de pommes de terre façon dauphinois
	Fromage blanc nature sucré	Petit moulé	
Flan nappé caramel	Raisin blanc	Fruit de saison	Gâteau aux pommes du chef

* Produits contenant du porc ** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit