

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 3 Juin au 5 Juillet 2024



lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Gratin de pommes de terre, tomates, mozzarella sauce tomate	Crêpe au fromage	émincé de volaille sauce champignons	Tomates à la vinaigrette	Beignet de calamar sauce tartare
<b>Bio</b> Vache qui rit	<b>Bio</b> Crépinette *	<b>Bio</b> Riz	<b>Bio</b> Semoule	Pommes de terre et épinards
Yaourt mixé aux fruits	Torsades et râpé	Tomme grise	Fromage blanc aromatisé	Gaufrette <b>Bio</b>
	Fruit de saison	Compote de fruits sans sucre ajouté		Yaourt fermier

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Betteraves rouges à la vinaigrette	Pâté de campagne (Label rouge) et cornichon	Radis et beurre	Bolognaise de légumes	Concombres à la vinaigrette
<b>Bio</b> Sauté de poulet sauce chasseur	Marmite de poisson au curry	Boulettes au boeuf façon grand mère	<b>Bio</b> Coquillettes et râpé	Saucisse de strasbourg * sauce Bercy
<b>Bio</b> Riz	Pommes de terre <b>Bio</b>	Frites ** et ketchup	Gouda	Lentilles et pommes de terre <b>Bio</b>
Crème dessert à la vanille	Nectarine	Yaourt nature sucré	Tarte croissant abricot	Yaourt aromatisé

Wrap party

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Paupiette de veau sauce brune	Tomates à la vinaigrette	Macédoine de légumes	Meunière de poisson sauce citron	Melon
Pommes de terre rissolées	Raviolis sauce fromagère	Rôti de dinde sauce charcutière	Purée de pommes de terre	Wrap <b>Bio</b>
<b>Bio</b> Saint mûret	(Plat complet)	<b>Bio</b> Semoule	<b>Bio</b> Camembert	Garniture poulet et crudités sauce fromage blanc citron et ciboulette
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fruit de saison <b>Bio</b>	Fromage blanc aromatisé	Fraise (Selon arrivage)	Yaourt nature sucré

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Chou fleur sauce cocktail	Duo de concombres et tomates à la vinaigrette	Taboulé	Gratin camarguais (égrené de boeuf, riz, tomates concassées)	Carottes râpées à la vinaigrette
<b>Bio</b> Torsades à la carbonara * et râpé	Omelette et ketchup	Saucisse de Toulouse * sauce moutarde	Spéculoos	Filet de poisson sauce aneth
(plat complet)	Frites **	Haricots blancs et pommes de terre	Fromage blanc à la confiture	Pommes de terre
Compote de fruits sans sucre ajouté	Liégeois vanille	Fruit de saison		Pastèque

Repas froid

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Salade de pommes de terre vinaigrette	Merguez sauce orientale	Melon	Parmentier au fromage	Macédoine de légumes
<b>Bio</b> Sauté de poulet sauce colombo	<b>Bio</b> Semoule et ratatouille	Poisson pané sauce tartare	Salade verte vinaigrette	Jambon * (Label rouge) mayonnaise
Petits pois et carottes	Vache Picon	<b>Bio</b> Riz	Petit suisse nature sucré	Salade de coquillettes
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Flan vanille	Nectarine	Yaourt mixé aux fruits

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

