

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 3 Juin au 5 Juillet 2024



lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Salade verte à la vinaigrette et croûtons	Crêpe au fromage	Tomates à la vinaigrette	Lentilles à la vinaigrette
Gratin de pommes de terre, tomates, mozzarella sauce tomate	Crépinette *	Boulettes au veau façon basquaise	Beignet de calamar sauce tartare
Vache qui rit	Torsades et râpé	Semoule	Pommes de terre et épinards
Yaourt mixé aux fruits	Suisse fruité	Biscuit galette bretonne	Gaufrette
	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Yaourt fermier

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Betteraves rouges à la vinaigrette	Pâté de campagne (Label rouge) et cornichon	Oeuf dur mayonnaise	Concombres à la vinaigrette
Sauté de poulet sauce chasseur	Marmite de poisson au curry	Bolognaise de légumes	Saucisse de strasbourg * sauce Bercy
Riz	Pommes de terre	Coquillettes et râpé	Lentilles et pommes de terre
Biscuit palmier	Saint Môret	Gouda	Madeleine
Crème dessert à la vanille	Nectarine	Tarte croissillon abricot	Yaourt aromatisé

Wrap party

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Carottes et céleri à la vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Roulade * et cornichon	Melon
Paupiette de veau sauce brune	Raviolis sauce fromagère	Meunière de poisson sauce citron	Wrap
Pommes de terre rissolées	(Plat complet)	Purée de pommes de terre	Garniture poulet et crudités sauce fromage blanc citron et ciboulette
Saint môret	Biscuit sablé	Camembert	Emmental
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fraise (Selon arrivée)	Yaourt nature sucré

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Chou fleur sauce cocktail	Duo de concombres et tomates à la vinaigrette	Salade de haricots verts - tomate - oeuf dur façon niçoise	Carottes râpées à la vinaigrette
Torsades à la carbonara * et râpé	Omelette et ketchup	Gratin camarguais (égréné de boeuf, riz, tomates concassées)	Filet de poisson sauce aneth
(plat complet)	Frites **		Pommes de terre
Brie	Maasdam	Spéculoos	Pont l'évêque AOP
Compote de fruits sans sucre ajouté	Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture	Pastèque

Repas froid

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade pêche et thon	Tomates mozzarella	Macédoine de légumes
Sauté de poulet sauce colombo	Merguez sauce orientale	Parmentier au fromage	Jambon * (Label rouge) et mayonnaise
Petits pois et carottes	Semoule et ratatouille	Salade verte vinaigrette	Salade de coquillettes
Bûchette aux deux laits	Vache Picon	Petit suisse nature sucré	Biscuit galette chocolat
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Nectarine	Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

