

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 2 au 27 Novembre 2026



lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Saucisse de Toulouse * sauce moutarde	Potage de légumes	Parmentier potiron emmental BIO	Tarte aux maroilles du chef
Pommes de terre rissolées	Dos de colin d'Alaska MSC à la fondue de poireaux sauce crème	(Plat complet)	Haché au veau au jus d'oignons
Camembert BIO	Riz BIO	Cantal AOP	Carottes à la béchamel
Poire	Yaourt aromatisé	Pomme BIO	Mousse au chocolat

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Volaille façon carbonara	Potage de légumes	Salade verte vinaigrette	
Coquillettes BIO	Boulettes au porc * sauce provençale	Gratin de pommes de terre à la raclette	Dos de colin MSC meunière
Emmental râpé BIO	Haricots blancs à la tomate	(Plat complet)	Coeur de blé BIO sauce crème
Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt nature sucré BIO	Orange BIO	Bûchette aux deux laits
			Clémentines

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise		Potage de légumes	
Paupiette au veau sauce au paprika	Pavé de merlu MSC façon tajine	Omelette du chef	Râgout de pommes de terre, oignons et saucisse *
Riz BIO	Semoule BIO et ratatouille	Macaronis BIO	(Plat complet)
Flan vanille	Gouda BIO	Poire	Vache picon
	Yaourt fermier		Gâteau au sirop d'érable du chef



Bar à soupe



lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Coeur de blé BIO carottes et vache qui rit façon risotto	Filet de poisson pané MSC	Potage de légumes + oignons frits + fromage blanc	Salade verte à la vinaigrette
(Plat complet)	Gratin de panais et pommes de terre	Escalope de poulet sauce maroilles	Lasagnes au boeuf du chef
Mimolette BIO	Clémentine	Frites **	(Plat complet)
Pomme	Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

