

Cuisine de l'Artois - CCAIN

LEGENDE :



Menus du 4 au 29 Septembre 2024



Bonne rentrée

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
Melon Filet de poulet sauce brune Pommes de terre dorées Salade verte vinaigrette Bûchette aux deux laits Yaourt nature sucré BIO	Salade de pommes de terre à la vinaigrette Boulettes au boeuf sauce au cumin Petits pois carottes Camembert BIO Prune	Salade verte fromagère Rôti de porc* (Label rouge) sauce moutarde Riz BIO Mimolette Crème dessert vanille	Concombres à la vinaigrette Quenelle nature sauce aurore Coquillettes BIO et râpé BIO Petit suisse fruité Pêche	Pâté de campagne *(issu de viande de porc Label rouge) et cornichon Poisson pané sauce tomate Semoule BIO et brunoise de légumes Carré frais Yaourt fermier saveur framboise

lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Carottes râpées vinaigrette à l'orange Paupiette au veau sauce romarin Flageolets Munster AOP Flan nappé caramel	Tomates à la vinaigrette basilic Chili sin carne Riz BIO Abricot Yaourt mixé aux fruits	Crêpe au fromage Viennoise de dinde pané Gratin de courgettes et pommes de terre Brie Compote de fruits sans sucre ajouté	Chou fleur vinaigrette façon cocktail Dos de colin d'Alaska MSC sauce paprika Pommes de terre vapeur BIO Fromage blanc aromatisé Melon	Haricots verts BIO vinaigrette persillée Sauté de porc *sauce forestière Torsades BIO et râpé BIO Champignons chantailou Roulé au chocolat

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Pastèque Sauté de boeuf sauce provençale Riz BIO Brunoise de légumes Mimolette BIO Yaourt aromatisé	Concombres vinaigrette persillées Saucisse de Toulouse * Purée de pommes de terre et panais Fromage vache picon Yaourt à la vanille BIO	Carottes et céleri à la vinaigrette burger de veau sauce brune Coquillettes BIO et emmental râpé BIO Cantal AOP Tarte au flan	Tarte au fromage Omelette sauce aux herbes Semoule BIO et ratatouille Bûchette aux deux laits Pomme	Tomates à la vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel Edam BIO Liégeois chocolat

On se met au vert !

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Céleri rémoulade émincé de poulet sauce moutarde Lentilles BIO au jus / pommes de terre Pont l'évêque AOP Flan à la vanille	Betteraves rouges BIO aux pommes à la vinaigrette Filet de saumon sauce dieppoise Pennes BIO et râpé BIO Julienne de légumes Petit suisse nature sucré Raisin	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Boulettes au boeuf façon couscous Semoule BIO Emmental BIO Banane BIO	Salade de blé tomates et maïs à la vinaigrette Jambon blanc * (issu de viande de porc label rouge) Haricots blancs et carottes Saint môret BIO Crème dessert caramel	Salade verte et dés de concombres vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Oeuf façon florentine Pommes de terre persillées Gouda BIO Kiwi BIO

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

