

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 30 Septembre au 8 Novembre 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
<p><b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette persillées</p> <p><b>Boulettes au porc</b> * sauce milanaise</p> <p>Riz </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Poulet</b> sauce maroille</p> <p>Frites **</p> <p>Brie</p> <p>Pomme </p>	<p><b>Oeuf dur</b> mayonnaise</p> <p>Jambalaya de légumes</p> <p>Pennes et râpé </p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Beaufilet de colin poêlé sauce curry</p> <p><b>Pommes de terre</b> et haricots beurrés</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Raisin</p>

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Allumettes de dinde</b> façon carbonara</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Poire</p>	<p>Chou blanc râpé vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Parmentier de potiron à l'emmental (plat complet)</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Pavé de merlu sauce lombarde</p> <p>Mélange de pommes de terre et courgettes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Raisin</p>	<p><b>Betteraves rouges</b> à la vinaigrette persillées</p> <p><b>Paupiette au veau</b> façon marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menu Street food Street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<p><b>Céleri aux raisins</b> à la vinaigrette</p> <p><b>Sauté de dinde</b> sauce aurore</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p><b>Omelette</b> sauce soubise </p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre </p> <p>Chantailou</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain hot-dog</p> <p><b>Saucisse knack</b> * sauce ketchup </p> <p>Frites ** </p> <p>Salade verte</p> <p>emmental </p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Bolognaise de boeuf</b> </p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Pomme</p>

BONNES VACANCES

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

