

api

# Menus du 14 Mai au 6 Juillet 2018



CC de  
l'Artois

Poisson de pleine mer
 Produit BIO
 Recette cuisinée
 Produit local
 Viande d'origine France
 Nouvelle recette

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement »

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Betteraves rouges aux raisins Aiguillettes de poulet sur ratatouille Semoule Boursin Fruit de saison	Carotte râpée à la ciboulette Carbonade au pain d'épices Pommes de terre dorées au four Petit Louis tartine Yaourt nature sucré	Tomate à l'huile d'olive Normandin de veau sauce échalote Petits pois carottes (pommes de terre) Pointe de Brie Fruit au sirop	Pâté de campagne Filet de colin sur lit de poireaux béchamel Riz nature Edam à la coupe Fromage blanc aromatisé	Melon Carbonara de jambon Coquillettes et râpé Petit Suisse Tarte aux pommes

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Melon charentais Poulet à la basquaise sur légumes basquaise Riz Rondelé Crème dessert à la vanille	Betteraves rouges à la vinaigrette Jambon tranche Ketchup Frites Biscuit Galette Yaourt brassé	Taboulé Veau marengo Petits pois en fricassée (pommes de terre) Croix de Malte Fruit de saison	Salade et croûtons Tortillas de pommes de terre et fromage Petit Suisse pulpé Abricots au sirop	Salade Rubis Marmite de la mer sur brunoise de légumes Cœur de blé Rondelé nature Eclair au chocolat

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
<b>FÉRIÉ</b>	Salade verte Lasagnes à la Bolognaise Kiri Fruit de saison	Concombre à la vinaigrette Haut de cuisson, jus de cuisson Haricots verts (féculets) Pâte de fruit Crème dessert au chocolat	Tarte aux 3 fromages Poisson meunière Pommes de terre Epinards béchamel Mimolette à la coupe Fruit de saison	Pastèque Sauté de porc au curry sur julienne de légumes Riz blanc Biscuit Yaourt fermier arôme fraise

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Tarte aux poireaux Bœuf mironton Duo de haricots (pommes de terre) Flan au caramel	Pastèque Parmentier au jambon et carottes Biscuit Spéculoos Yaourt nature sucré	Pizza Filet de poisson à la bordelaise Fenouil et riz Gouda Fruit de saison	<b>REPAS DES SUPPORTERS</b> Salade verte Saucisse de ducasse Frites Babybel Pop corn	Chou-fleur à la vinaigrette Rôti de dinde sauce paprika doux Tortis et fromage Petit Suisse aromatisé Fruit de saison

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 1 <sup>er</sup> juin
Haricots verts en salade Gratin de pâtes au jambon et tomate Petit Suisse sucré Fruit de saison	Salade au maïs Steak haché sauce douce au poivre Frites Camembert Yaourt aromatisé	Roulade aux olives Filet de colin aux champignons Courgettes au thym (pommes de terre) Biscuit Boudoir Liégeois au caramel	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Melon charentais Pavé du fromager Purée de légumes moches Fondue Président Tarte au flan à la vanille	Friand Rôti de dinde sauce crème Carottes au jus Riz Gouda à la coupe Fruit de saison

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Melon vert Sauté de porc à l'ancienne Carottes jeunes, pommes de terre dorées au four Tomme noire Liégeois à la vanille	Concombre au maïs Florentine de poisson (épinards) Purée grand-mère Samos Tarte au chocolat	Macédoine à la mayonnaise Tomate farcie Riz Biscuit Palmier Yaourt fermier	Saucisson à l'ail Volaille à l'estragon Ratatouille et semoule Edam à la coupe Fromage blanc sucré	Carotte cuite à l'orange Raviolis au bœuf et fromage râpé Pâte de fruit Fruit de saison

lundi 4 juin	mardi 5 juin	mercredi 6 juin	jeudi 7 juin	vendredi 8 juin
Salade coleslaw Merguez saveur douce sur légumes couscous Semoule Vache qui rit Compote sans sucre ajouté	Crêpe fromagère Sauté de bœuf saubise Haricots beurre (pommes de terre) Petit Suisse Fruit de saison	Macédoine de légumes Omelette à la ciboulette Chou-fleur béchamel (pommes de terre) Chèvre buchette Flan au chocolat	<b>REPAS ITALIEN</b> Tomate mozzarella Pâtes à la napolitaine (volaille) Pâtes et râpé Melon vert Tarte au citron meringuée	Carotte râpée vinaigrette Gratin de thon et pommes de terre Biscuit Sablé du Nord Yaourt fermier

lundi 2 juillet	mardi 3 juillet	mercredi 4 juillet	jeudi 5 juillet	vendredi 6 juillet
Betteraves rouges lanières Poisson pané sauce Tartare Pommes de terre persillées Biscuit Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Rôti de porc moutarde Courgettes béchamel (pommes de terre) Croc lait Fruit de saison	Salade de tomate à la vinaigrette Tajine de poulet Semoule Pyrénées Crème dessert au caramel	Œuf à la mayonnaise Steak haché sauce tomate Haricots verts (pommes de terre) Gouda à la coupe Fruit de saison	Melon Thon à la parisienne sur macédoine Salade de pâtes fromagère à la vinaigrette Camembert Gaufre liégeoise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.