

api

Menus du 3 Septembre au 19 Octobre 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 3 septembre	mardi 4 septembre	mercredi 5 septembre	jeudi 6 septembre	vendredi 7 septembre
Betteraves rouges à la vinaigrette Lasagnes au bœuf Vache qui rit Fruit de saison	Melon Rôti de porc à la moutarde Pommes de terre dorées au four Biscuit Boudoir Flan au caramel	Celeri rémoulade Quiche aux 3 fromages Carottes à la béchamel Gouda Compote aux 2 fruits sans sucre ajouté	Roulade nature et cornichon Filet de poisson sur ratatouille Pommes de terre Pâte de fruit Yaourt nature sucré	Potage tomate Aiguillettes de poulet aux légumes et curry Semoule Petit Suisse aromatisé Biscuit Sablé du Nord
lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Pastèque Saucisse Knack sauce brune Purée de pommes de terre Samos Crème dessert au chocolat	Carotte râpée persillée Filet meunière sauce citron Riz Arlequin à la brunoise Mimolette Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Omelette sauce crème Haricots beurre (pommes de terre) Pointe de Brie Fruit de saison	Tomate à la vinaigrette Carbonnade de bœuf au pain d'épices Pommes de terre dorées au four Biscuit Yaourt fermier saveur fraise	Salade composée Jambon tranche Ketchup Coquillettes et râpé Petit Suisse sucré Raisins
lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Haricots verts à l'échalote Sauté de porc au paprika Lentilles cuisinées (pommes de terre) Biscuit Palmier caramélisé Yaourt aromatisé	Melon Steak haché au poivre doux Pommes noisettes Edam à la coupe Liégeois au chocolat	Concombre à la vinaigrette Haut de cuisse de poulet sauce soboise Chou-fleur béchamel (pommes de terre) St-Paulin Eclair à la vanille	Potage carotte Carbonara Pennes et râpé Petit Suisse pulpé Fruit de saison	Roulade aux olives Filet de poisson à la bordelaise sur julienne Riz nature Petit Cotentin Compote pomme sans sucre ajouté
lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Carotte râpée au citron Filet de poulet à la dijonnaise Coquillettes et râpé Pyrénées à la coupe Crème dessert au chocolat	Potage maraîcher Omelette ciboulette Haricots verts (pommes de terre) Boursin nature Flan pâtissier	Salade coleslaw Rôti de porc aux champignons Purée de légumes Mimolette à la coupe Fruit de saison	Tarte au fromage Waterzoi de poisson sur légumes Riz blanc Biscuit Palet breton Yaourt fermier saveur abricot	Macédoine de légumes Sauté de bœuf à la provençale Semoule Petit Louis Tartine Fruit de saison

lundi 1 ^{er} octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Celeri râpé à la vinaigrette Haché de bœuf sauce tomate Pâtes et râpé Biscuit céréales Compote de pommes sans sucre ajouté	Pâté de campagne et cornichon Marmite de la mer à la brunoise de légumes Pommes de terre persillées Pâte de fruits Flan au caramel	Taboulé Moussaka de courgettes et mozzarella Chanteneige Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de dinde à l'échalote Frites Coulommiers Yaourt nature sucré	Œuf mayonnaise Jambon chaud sauce milanaise Petits pois Carottes (pommes de terre) Emmental à la coupe Fruit de saison
lundi 8 octobre	mardi 9 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Carotte râpée persillée Goulash de bœuf Ratatouille - Riz Gouda à la coupe Fruit de saison	Potage potiron Rôti de porc charcutière Haricots verts Pommes de terre dorées au four Camembert Flan à la vanille	Terrine de légumes Sauté de canard Fricassée de carottes (pommes de terre) Tomme blanche Fruit de saison	RENCONTRE DU GOÛT "DU VEGE POUR CHANGER" Salade de lentilles Pavé du fromager Légumes béchamel Kiri Pâtisserie	Betteraves rouges à la vinaigrette Poisson pané sauce tartare Pommes de terre vapeur Biscuit Spéculoos Yaourt fermier à la vanille
lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Duo de crudités Boulettes d'agneau sur légumes couscous Semoule Jus d'orange Yaourt aromatisé	Salade fromagère Poulet au jus de cuisson Frites Mimolette Fruit de saison	Tomate au maïs Bouchée à la reine Salade Petit Suisse sucré Fruit au sirop	Saucisson à l'ail et cornichon Blanquette de poisson et légumes d'automne Riz au bouillon Biscuit Galette bretonne Fromage blanc sucré	Potage légumes Patata Bolognaise Pavé 1/2 sel Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.