

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
Aiguillettes de poulet sur ratatouille	<i>Carotte râpée à la ciboulette</i> Carbonade au pain d'épices Pommes de terre dorées au four	Normandin de veau sauce échalote Petits pois carottes (pommes de terre) Pointe de Brie Fruit au sirop	<i>Pâté de campagne</i> Filet de colin sur lit de poireaux béchamel Riz nature Fromage blanc aromatisé	Melon Carbonara de jambon Coquillettes et râpé Tarte aux pommes
Semoule Boursin <i>Fruit de saison</i>	Yaourt nature sucré			

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

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

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

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

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 Yaourt nature sucré	Filet de poisson à la bordelaise Fenouil et riz Gouda Fruit de saison	REPAS DES SUPPORTERS Saucisse de ducasse Frites Babybel Pop corn	Rôti de dinde sauce paprika doux Tortis et fromage Petit Suisse aromatisé Fruit de saison

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

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