

Cuisine de l'Artois - CCAIN

LEGENDE :

Menus du 1er au 26 Septembre 2025



lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	mercredi 3 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre
Melon Boulettes au boeuf sauce façon barbecue Pommes de terre rissolées Salade verte vinaigrette Camembert BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Concombre vinaigrette au fromage blanc Escalope de poulet sauce forestière Flageolets aux carottes Carré ligueil Yaourt nature sucré BIO	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée Burger de veau sauce brune Gratin de pommes de terre et brocolis Saint Paulin Prune rouge	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette à l'échalote Omelette sauce fromagère Coquillettes BIO Pôlée de légumes Petit suisse aromatisé Pastèque	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichon Filet de colin d'Alaska MSC sauce arrabiata Semoule BIO et ratatouille Tomme noire IGP Crème dessert au chocolat

lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Céleri vinaigrette façon rémoulade Paupiette au veau sauce à la lombarde Pennes BIO Julienne de légumes Emmental râpé BIO Prune jaune	Tomates à la vinaigrette persillée Poisson blanc MSC meunière Gratin de chou fleur / pommes de terre béchamel Saint nectaire AOP Flan nappé caramel	Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de porc * sauce au miel et aux épices Lentilles BIO Chantailou Banane BIO	Melon charentais Coeur de blé BIO aux champignons et vache qui rit façon risotto (Plat complet) Boudoir Yaourt mixé aux fruits	Tarte au maroilles et emmental du chef émincé de filet de poulet sauce moutarde Petits pois Fromage blanc nature sucré Raisin blanc

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Radis et beurre Saucisse de volaille sauce brune Riz BIO aux légumes Mimolette BIO Pastèque	Macédoine vinaigrette au fromage blanc Filet de lieu noir sauce aurore Semoule BIO Ratatouille Petit suisse nature sucré Gaufre de Bruxelles + topping	Haricots beurrés à la vinaigrette Émincé de cuisse de poulet sauce façon couscous Coeur de blé BIO Pont l'evêque AOP Liégeois vanille	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Sauté de boeuf sauce façon carbonade Purée de pommes de terre Carottes Chantailou Cocktail de fruits au sirop	Oeuf dur mayonnaise Pastassoto aux courgettes fromage ail et fines herbes (Plat complet) Cantal AOP Prune rouge

Italie

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Salade verte à la vinaigrette à l'échalote Escalope de poulet sauce Frites * Pôlée de légumes Gouda BIO Yaourt aromatisé	Chou rouge râpé à la vinaigrette Beignet de calamar sauce tartare Riz BIO et haricots verts BIO Pointe de brie Poire	Concombres à la vinaigrette persillée Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) Haricots blancs à la tomate Saint nectaire AOP Compote de fruits sans sucre ajouté	Tomates mozzarella à la vinaigrette basilic Lasagnes de boeuf du chef Salade verte vinaigrette Bûchette aux deux laits Raisin	Melon charentais Curry de légumes Pommes de terre BIO Petit beurre Yaourt fermier saveur framboise

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

