

# Cuisine de l'Artois - CCAIN

LEGENDE :

Menus du 1er Juin au 3 Juillet 2026



repas froid

lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Haricots beures vinaigrette à l'ail  émincé de cuisse de volaille sauce façon barbecue  Flageolets au thym  Gouda BIO  Pastèque	Tomates à la vinaigrette persillées  Omelette du chef sauce arrabiata  Frites ** Salade verte  Mimolette BIO  yaourt BIO vanille	Rosette * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichons  Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de provence Boulghour BIO aux légumes  Petit moulé nature  Ananas	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée  Salade de pommes de terre BIO, thon, tomate à la vinaigrette  (plat complet) Bûchette au deux laits  Pudding du chef	Carottes râpées BIO vinaigrette à la framboise  Jambon blanc froid * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup Pennes BIO Haricots verts BIO Emmental râpé BIO  Pomme

## Mexique

lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon  Aiguille de volaille sauce colombo  Semoule BIO Poêlée de légumes Tomme noire IGP  Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade  Gratin de pommes de terre piperade et mozzarella  (Plat complet)  Abricot  Crème dessert vanille	Coeur de blé au thon maïs et tomate vinaigrette  Paupiette au veau sauce brune  Petits pois et carottes  Saint môret BIO  Pêche	Guacamole au fromage blanc et chips tortilla  Chili con carne  Riz BIO Edam BIO  Fian au caramel du chef	Taboulé (Semoule BIO)  Nuggets de poisson sauce tartare  Gratin de courgettes  Brie BIO Pomme BIO

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pastèque  Saucisse de volaille sauce brune  Coquillettes Champignons Emmental BIO râpé  Orange Bio	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée  Dos de colin MSC sauce curry  Gratin de chou fleur et pommes de terre Fromage blanc aromatisé  Clafouti	Concombres à la vinaigrette  Omelette du chef  Purée  Carré de l'Est  Banane BIO	Lentilles BIO à la vinaigrette  Salade de pommes de terre BIO, oeuf dur, tomates à la vinaigrette  (Plat complet) Petit suisse nature sucré  Fraises	Salami * et cornichon  Tomates farcies * à plat  (Plat complet) Pont l'évêque  Yaourt fermier

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'échalote  Marmite de colin sauce crème  Pommes de terre vapeur Julienne de légumes Mimolette BIO  Melon	Duo de crudités à la vinaigrette  Boulette au boeuf sauce tomate  Fusillis BIO Ratatouille emmental râpé BIO  Compote de fruits sans sucre ajouté	Taboulé (Semoule BIO)  émincé de cuisse de poulet sauce colombo  Brocolis béchamel  Edam BIO  Flan à la vanille	Concombres vinaigrette persillée  Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto  (plat complet) Cantal AOP  Yaourt aromatisé	Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette  Rôti de porc * sauce provençale  Poêlée de haricots verts Fromage blanc nature sucré Pêche

## Burger party

Repas froid

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
Tomates à la vinaigrette persillée  Jambalaya de légumes  Semoule BIO  Tomme blanche  Pastèque	Salade pêche et thon  Crêpinette * sauce douce au poivre  Lentilles BIO aux carottes  Camembert BIO  Mousse au chocolat	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée  Filet de saumon MSC sauce napolitaine  Riz BIO  Carré de l'Est  Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade verte à la vinaigrette persillée  Pain burger Viennois de volaille et cheddar râpé  Frites ** et ketchup  Nectarine  Tarte patate douce caramel du chef	Melon  Rôti de dinde et mayonnaise  Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs à la vinaigrette  Vache qui rit BIO  Yaourt à boire

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

## Bon Appétit

