



CUISINE DE L'ARTOIS

Du 04 au 29 Août 2025

MENUS 5 ELEMENTS



lundi, août 04, 2025	mardi, août 05, 2025	mercredi, août 06, 2025	jeudi, août 07, 2025	vendredi, août 08, 2025
<p>betteraves Bio à la vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf sauce basquaise</p> <p>semoule / ratatouille</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette au fromage blanc</p> <p>saucisse de Toulouse grillée / ketchup</p> <p>Fusilli BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>pastèque</p>	<p>carottes râpées vinaigrette</p> <p>beignets de calamars sauce citron</p> <p>Riz BIO</p> <p>chanteneige Bio</p> <p>Nectarine</p>	<p>haricots verts Bio vinaigrette</p> <p>oeuf dur</p> <p>salade de pommes de terre aux légumes de saison</p> <p>mimolette Bio</p> <p>compote de pommes</p>	<p>Melon</p> <p>émincé de poulet crème champignons</p> <p>Cœur de blé BIO aux légumes</p> <p>petit beurre</p> <p>Yaourt</p>
lundi, août 11, 2025	mardi, août 12, 2025	mercredi, août 13, 2025	jeudi, août 14, 2025	vendredi, août 15, 2025
<p>taboulé (semoule Bio) estival vinaigrette</p> <p>émincé de pois et blé sauce paprika</p> <p>curry de légumes</p> <p>pointe de brie</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>oeuf dur mayonnaise</p> <p>pavé de colin MSC sauce aux agrumes</p> <p>épinards / pommes de terre</p> <p>Edam Bio</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>salade de tomates sauce fraîcheur</p> <p>Paupiette au veau sauce poivre</p> <p>purée de carottes et pommes de terre</p> <p>carré ligueil</p> <p>Melon</p>	<p>pastèque</p> <p>dés de poulet à la provençale</p> <p>pennes Bio +emmental</p> <p>vache qui rit Bio</p> <p>yaourt aromatisé local</p>	<p>FERIE</p>
AMERIQUE DU SUD				
lundi, août 18, 2025	mardi, août 19, 2025	mercredi, août 20, 2025	jeudi, août 21, 2025	vendredi, août 22, 2025
<p>salade verte vinaigrette</p> <p>lasagnes de boeuf</p> <p>saint Morêt Bio</p> <p>yaourt flan chocolat</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>jambon blanc Label Rouge</p> <p>purée</p> <p>gouda Bio</p> <p>Prunes</p>	<p>guacamole</p> <p>wrap + garniture fajitas (poulet sauce tomate aux épices mexicaines)</p> <p>mimolette Bio</p> <p>compote pêche</p>	<p>macédoine mayonnaise</p> <p>pavé de merlu sauce aux agrumes</p> <p>courgettes</p> <p>bûchette de lait mélangé</p> <p>pomme VER</p>	<p>tomates locales vinaigrette persillée</p> <p>jambalaya de légumes</p> <p>Riz Bio</p> <p>cantal AOP</p> <p>yaourt sucré</p>

Les menus proposés sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.



*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérar

Bio

VIANDE FRANCAISE

