

# Menus du 30 Mai 2022 au 7 Juillet 2022

## Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO

Viande d'origine FRANCE



PRODUIT REGIONAL



MENU VÉGÉTARIEN

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette Saucisse * et mayonnaise Pommes de terre rôsti Flan au chocolat	Marmite de poisson Cœur de blé sauce tomate Brie Fruit de saison	Salade composée Crêpinette * <b>Riz BIO</b> Yaourt aromatisé	Tomates à la vinaigrette Gratin de pommes de terre <b>courgettes BIO</b> et mozzarella <b>api Vegetarien</b> (Plat complet) Gaufre liégeoise	Cordon bleu <b>Pâtes BIO et râpé BIO</b> Fromage Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la vinaigrette Lasagnes de bœuf Salade verte Yaourt nature sucré	Boulettes d'agneau <b>BIO</b> <b>Semoule BIO</b> et légumes couscous Fromage Fruits au sirop	Escalope de volaille Flageolets aux <b>carottes BIO</b> <b>BIO</b> Fromage Fruit de saison	Melon Meunière de poisson sauce tartare Pommes de terre et épinards <b>Yaourt BIO</b> <b>BIO</b>

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<b>Normandin de veau</b> Frites ** <b>Fromage BIO</b> <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade fromagère Boulettes végétales <b>api Vegetarien</b> <b>Semoule BIO</b> et ratatouille <b>BIO</b> Yaourt	Lentilles à la vinaigrette Crêpe jambon*/fromage Poêlée de légumes Compote de fruits sans sucre ajouté	Nuggets de volaille et ketchup <b>Pâtes BIO et râpé BIO</b> <b>BIO</b> Fromage Fruit de saison	Concombres à la vinaigrette Filet de poisson poêlé Pommes de terre béchamel Marbré

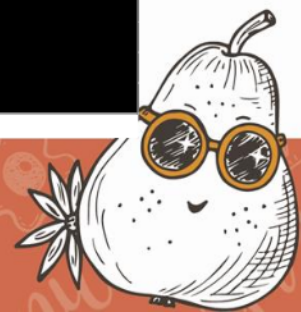
Vive l'été ☀️

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<b>Céleri rémoulade</b> <b>Paupiette</b> sauce aurore <b>Pâtes BIO</b> et râpé <b>BIO</b> Yaourt aromatisé	Tomates fromagères <b>Rôti de dinde froid</b> Taboulé <b>BIO</b> ( <b>Semoule BIO</b> ) Fruit de saison	Salade de pommes de terre Aiguillette de volaille Petits pois et carottes Yaourt	Beignet de calamar sauce tartare Riz sauce tomate <b>Fromage BIO</b> <b>BIO</b> Liégeois	Lasagnes de légumes Salade verte <b>Biscuit BIO</b> <b>BIO</b> <b>Yaourt fermier</b>

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<b>Carottes râpées BIO</b> à la vinaigrette <b>BIO</b> Boulettes de porc * Haricots blancs / Pommes de terre Flan au chocolat	Pastèque Croque veggie <b>api Vegetarien</b> Purée yaourt nature sucré	Demi pamplemousse et sucre Nuggets de poisson Riz Crème dessert	<b>Bolognaise de bœuf</b> <b>Pâtes BIO</b> et râpé <b>BIO</b> Fromage Compote de fruits sans sucre ajouté	<b>Betteraves rouges BIO</b> <b>BIO</b> <b>Merguez</b> <b>Semoule BIO</b> et ratatouille <b>BIO</b> Salade de fruits fraîche

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Macédoine de légumes Pizza <b>Salade verte BIO</b> <b>BIO</b> Crème dessert	Filet de poisson sur julienne de légumes Riz <b>BIO</b> <b>Fromage BIO</b> Tarte aux pommes	<b>Steak haché sauce douce au piment</b> Pommes dorées Fromage Fruit de saison	Melon <b>COS LES VACANCES!</b> <b>Jambon * froid</b> <b>Salade de pâtes BIO</b> <b>BIO</b> Yaourt aromatisé	

\* Produit contenant du porc \*\* Frites ou dérivés de pommes de terre



api