

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 02 au 27 Mars 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
<b>Boulettes au boeuf</b> sauce au raz el hanout	Potage de légume	<b>Sauté de porc *</b> sauce aux oignons	Chou fleur sauce cocktail	Oeuf dur mayonnaise
Pommes de terre dorées	<b>Escalope de volaille</b> sauce façon chasseur	Petits pois et carottes	Beignet de calamar sauce tartare	Gratin de gnocchis, potiron et cheddar
Saint Nectaire AOP	<b>Pennes BIO</b>	Tomme noire	<b>Riz BIO</b> et épinards	(Plat complet)
<b>Pommes BIO</b>	Fromage blanc aromatisé	<b>Banane BIO</b>	<b>Yaourt BIO nature sucré</b>	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Filet de limande MSC sauce curry	Potage de légumes	<b>Hauts de cuisse de poulet</b> sauce crème	<b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette à l'orange	Salade verte fromagère vinaigrette à la framboise
<b>Semoule BIO</b>	<b>Saucisse de Toulouse *</b> sauce moutarde	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Omelette</b> du chef sauce arrabiata	Hachis parmentier au <b>boeuf</b>
Bûchette aux deux laits	Haricots blancs / <b>Carottes BIO</b>	<b>Emmental râpé BIO</b>	Frites **	(Plat complet)
Mandarine	Yaourt mixé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	<b>Kiwi BIO</b>

## Repas irlandais

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Potage de légumes	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichon	<b>Rôti de dinde</b> sauce milanaise	Salade verte vinaigrette caesar	Tortillas de pommes de terre à la piperade
<b>Paupiette au veau</b> sauce douce au poivre	Poisson meunière	<b>Semoule BIO</b> et ratatouille	Coddle (Ragoût de saucisse / pommes de terre / oignons)	(plat complet)
<b>Macaronis BIO</b>	Gratin de choufleur et pommes de terre	Pont l'evéque AOP	Pudding du chef aux pépites de chocolat	<b>Edam BIO</b>
Fromage blanc aromatisé	<b>Orange Bio</b>	Compote de fruits sans sucre ajouté		<b>Pomme BIO</b>

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade de pommes de terre maïs vinaigrette	<b>Jambon blanc froid *</b> (Issu de viande de porc Label rouge) et ketchup	Nuggets de poisson	Potage de légumes	Filet de colin MSC sauce tomate
<b>Sauté de volaille</b> sauce normande	<b>Coquillettes BIO</b>	Gratin de brocolis et pommes de terre	Croziflette aux fromages	<b>Blé BIO pilaf</b>
Petits pois	<b>Emmental râpé BIO</b>	Fromage blanc nature sucré	(Plat complet)	Petit moulé nature
<b>Yaourt BIO vanille</b>	Compote de fruits sans sucre ajouté	Ananas	Yaourt fermier	Crème dessert chocolat

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

## Bon Appétit

