

Cuisine de l'Artois - CCA2N

LEGENDE :

Menus du 28 Septembre au 16 6octobre 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Haricots beurres vinaigrette à l'ail	Concombres vinaigrette à la ciboulette	Salade verte à la vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Oeuf dur mayonnaise
Pavé de merlu MSC sauce paprika	Sauté de volaille sauce curry	Boulettes au boeuf sauce italienne	Pastachiches (Pennes HVE) sauce basquaise	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce dijonnaise
Semoule BIO Ratatouille	Pommes de terre et épinards béchamel	Riz BIO pilaf	(Plat complet)	Lentilles BIO / Carottes
Edam BIO	Coulommiers	Vache qui rit BIO	Bûchette aux deux laits	Petit suisse nature sucré
Prune jaune	Donuts au sucre	Compote de fruits sans sucre ajouté	Crème dessert au chocolat	Raisin noir

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Salade de perles, tomates et maïs à la vinaigrette	Haricots verts BIO à la vinaigrette	Potage de légumes	Rosette * et cornichon (Issu de viande de porc Label Rouge)	Tarte au fromage du chef
Paupiette au veau sauce niçoise	Dé de jambon * façon carbonara	Sauté de porc * Sauce colombo	Filet de saumon MSC sauce aurore	Gratin de gnocchis sauce provençale
Petits pois	Macaronis BIO Champignons	Semoule BIO	Purée de pommes de terre et courges	(Plat complet)
Camembert BIO	Emmental râpé BIO	Cantal AOP	Vache picon	Salade verte à la vinaigrette
Liégeois vanille	Poire	Mousse au chocolat au lait	Compote de fruits sans sucre ajouté	Prune jaune

Tous ensemble à

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salsifis au ketchup	Carottes râpées à la vinaigrette	Tarte aux poireaux	Salade fromagère vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'ail
Boulettes au boeuf façon carbonade	Poisson blanc meunière MSC	Hauts de cuisse de volaille au jus	Parmentier à l'effiloché au canard	Dahl de lentilles corail BIO
Riz BIO Haricots verts BIO	Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	Coeur de blé BIO sauce soubise	(Plat comple)	Coquillettes BIO
Saint Nectaire AOP	Carré Ligueil	Brie	Petit suisse nature sucré	Emmental râpé BIO
Pomme BIO	Flan nappé caramel	Yaourt BIO nature sucré	Pudding du chef au chocolat	Banane BIO

Bonnes vacances