

Cuisine de l'Artois - CCALN

LEGENDE :

Menus du 2 au 27 Novembre 2026



lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Carottes râpées BIO à la vinaigrette Saucisse de Toulouse * sauce moutarde Pommes de terre rissolées Poêlée de légumes Camembert BIO Poire	Potage de légumes Dos de colin d'Alaska MSC à la fondue de poireaux sauce crème Riz BIO Fondue de poireaux Emmental BIO Yaourt aromatisé	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette Rôti de dinde sauce curcuma Semoule BIO Tomme noire IGP Crème dessert vanille	Salade verte à la vinaigrette Parmentier potiron emmental BIO (Plat complet) Cantal AOP Pomme BIO	Tarte aux maroilles du chef Haché au veau au jus d'oignons Carottes à la béchamel Clémentine Mousse au chocolat

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Céleri râpé façon rémoulade Volaille façon carbonara Coquillettes BIO Champignons Emmental râpé BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Potage de légumes Boulettes au porc * sauce provençale Haricots blancs à la tomate Brunoise de légumes Spéculoos Yaourt nature sucré BIO		Salade verte vinaigrette Gratin de pommes de terre à la raclette Haricots verts BIO Fromage blanc nature sucré Orange BIO	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Dos de colin MSC meunière Coeur de blé BIO sauce crème Julienne de légumes Bûchette aux deux laits Clémentines

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Mélange de carottes et chou râpé sauce mayonnaise Paupiette au veau sauce au paprika Riz BIO Haricots verts BIO Tomme noire IGP Flan vanille	Betteraves BIO vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Pavé de merlu MSC façon tajine Semoule BIO et ratatouille Gouda BIO Yaourt fermier	Crêpe au fromage Boulettes au boeuf sauce cumin Petits pois et carottes Suisse fruité Banane BIO	Potage de légumes Omelette du chef Macaronis BIO Poêlée de légumes Emmenral râpé BIO Poire	Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail Râgout de pommes de terre, oignons et saucisse * Carottes Vache picon Gâteau au sirop d'érable du chef



Bar à soupe



lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Macédoine de légumes sauce vinaigrette Coeur de blé BIO carottes et vache qui rit façon risotto (Plat complet) Mimolette BIO Pomme	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes Filet de poisson pané MSC Gratin de panais et pommes de terre Clémentine Yaourt nature sucré BIO	Haricots beurre à la vinaigrette Crêpinette * sauce poivre Coquillettes BIO Camembert BIO Flan nappé caramel	Potage de légumes + oignons frits + fromage blanc Escalope de poulet sauce maroilles Frites ** Poêlée de légumes Pont l'évêque AOP Fruit	Salade verte à la vinaigrette Lasagnes au boeuf du chef (Plat complet) Kiwi BIO Fromage blanc aromatisé

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

