Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Menus du 28 Septembre au 16 octobre 2026

Cuisiniers des Hauts-de-France
www.api-restauration.com

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
		Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Oeuf dur mayonnaise
Pavé de merlu MSC sauce paprika	Sauté de volaille sauce curry	Pastachiches (Pennes HVE) sauce basquaise	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce dijonnaise
Semoule BIO	Pommes de terre et épinards béchamel	(Plat complet)	Lentilles BIO / Carottes
Edam BIO	Coulommiers		
Prune jaune	Donuts au sucre	Crème dessert au chocolat	Raisin noir

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
	Haricots verts BIO à la vinaigrette	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	Filet de saumon MSC sauce aurore	Gratin de gnocchis sauce provençale
Petits pois	Macaronis BIO	Purée de pommes de terre et courges	(Plat complet)
Camembert BIO			
Liégeois vanille	Poire	Compote de fruits sans sucre ajouté	Prune jaune

Tous ensemble à

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade fromagère vinaigrette	
Boulettes au boeuf façon carbonade	Poisson blanc meunière MSC	Parmentier à l'éffiloché au canard	Dahl de lentilles corail BIO
Riz BIO	Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	(Plat comple)	Coquillettes BIO
Saint Nectaire AOP			Emmental râpé BIO
Pomme BIO	Flan nappé caramel	Pudding du chef au chocolat	Banane BIO

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit