



Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2020

CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



Vegetarien

Bonne rentrée ☺

Lundi 28 Août	Mardi 29 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
MELON	TOMATES A LA VINAIGRETTE	LAITUE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	
HACHIS PARMENTIER	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE SOUBISE	GRIGNOTES DE POULET SAUCE AUX HERBES	BEIGNET DE POISSON SAUCE CITRON	
(PLAT COMPLET)	RIZ	FRITES *	SEMOULE ET RATATOUILLE	
BISCUIT	SAINTE PAULIN *	FROMAGE	PEIT MOULE AIL ET FINES HERBES *	
YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	RAISIN	

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
CÉLÉRI RÉMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	SALADE MIMOSA	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTI	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC BASQUAISE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
MOUSSELINE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	RIZ BLANC	(PLAT COMPLET)	POMMES DE TERRE
VACHE QUI RIT *	BISCUIT AUX CÉRÉALES	PÂTE DE FRUIT	EMMENTAL RÂPÉ	CAMEMBERT
PÂTISSERIE SÈCHE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CONCOMBRES AU PAPRIKA	SURIMI	PASTÈQUE
SAUCISSE DE STRASBOURG SUR HARICOTS LINGOTS	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE FROMAGÈRE	MARMITE DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	NUGGETS DE POULET ET KETCHUP	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE	PÂTES	MÊLÉE DE LÉGUMES	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE	CARRE DE L'EST	CHANTAILLOU ®	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	EDAM
BANANE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Lundi 8 Octobre	Mardi 9 Octobre	Mercredi 10 Octobre	Jeudi 11 Octobre	Vendredi 12 Octobre
POTAGE DE LÉGUMES	TOMATES VINAIGRETTE À LA CIBOUILLETTE	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	PÂTÉ DE FOIE
OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET SOUBISE	RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF	CURRY DE POISSON AUX CAROTTES
POËLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES	PETITS POIS	(PLAT COMPLET)	SEMOULE
CHANTAILLOU *	EMMENTAL RÂPÉ	EDAM	CRÈME ANGLAISE	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

Prolongeons l'été

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CONCOMBRES EN TARTARE	LENTILLES VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE PÂTES
BOLOGNAISE DE BŒUF AUX ÉPICES ITALIENNE	MIGNON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE	PIZZA AUX FROMAGES	POISSON BLANC MEUNIÈRE
MACARONIS	HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE	PIPERADE	SALADE VERTE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
EMMENTAL RÂPÉ	BISCUIT	BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉE	SUISSE SUCRÉ	MAASDAM
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	RAISIN	ANANAS AU SIROP	LIÉGEOIS VANILLE

Lundi 22 Octobre	Mardi 23 Octobre	Mercredi 24 Octobre	Jeudi 25 Octobre	Vendredi 26 Octobre
POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE CAROTTES ET CHOU VINAIGRETTE
BOUCHÉE DE POULET AUX CROUTONS A LA CRÈME	POISSON BLANC MEUNIÈRE SAUCE BRUNOISE	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	GRATIN MONTAGNARD SANS VIANDE	FINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI
FRITES *	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE CUBES RISSLÉES	(PLAT COMPLET)	SEMOULE
TOMME GRISE	MIMOLETTE	SUISSE FRUITÉ	PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	BANANE	COOKIE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Bonnes vacances ☺

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »

* Ou dérivés de pommes de terre