

Cuisine de l'Artois - Ccaln

LEGENDE :

Menus du 8 au 19 Décembre 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Salade de pommes de terre, maïs et cornichon à la vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade verte vinaigrette persillée
Escalope de volaille sauce maroilles	Jambon * (Issu de viande de porc Label rouge)	Saucisse de Toulouse *	Filet de limande sauce tomate	Parmentier de potiron à l'emmental
Petits pois	Pennes BIO Pôlée de légumes	Jardinière de légumes	Riz Bio aux légumes	(plat complet)
Clémentine	Emmental râpé BIO	Maasdam BIO	Mimolette BIO	Edam BIO
Yaourt vanille BIO	Kiwi BIO	Compote de fruits sans sucre ajouté	Liégeois au chocolat	Orange BIO

Noël

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Céleri râpé façon rémoulade	Potage de légumes	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée		Betteraves rouges BIO à la vinaigrette
Crêpinette *	Raviolis aux légumes	Burger de veau sauce provençale		Beignet de calamar sauce tartare
Pommes de terre béchamel Haricots verts	(Plat complet)	Semoule BIO		Riz BIO et épinards
Fromage vache picon	Gouda BIO	Tomme noire IGP		Saint nectaire AOP
Pomme	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat		Yaourt aromatisé

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

