

# Cuisine de l'Artois - CCAZLN

LEGENDE :



Menus du 4 au 29 Mai 2026



lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Salade verte fromagère à la vinaigrette persillée	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette à l'échalote	Radis rose vinaigrette façon cocktail	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	
<b>Filet de volaille</b> sauce curry	Poisson pané	<b>Riz BIO</b> à la <b>bolognaise au boeuf</b>	<b>Omelette du chef</b> sauce crème	
Pommes de terre dorées Pôlée de légumes	Purée de pommes de terre Carottes	(Plat complet)	<b>Coquillettes BIO</b> Champignons	
<b>Camembert BIO</b>	Suisse fruité	Spéculoos	<b>Emmental râpé BIO</b>	
<b>Pomme BIO</b>	<b>Compote de fruits BIO sans sucre ajouté</b>	Yaourt nature sucré	Beignet chocolat noisette	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Melon	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange	Brocolis vinaigrette façon cocktail		
Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	<b>Boulettes au porc *</b> sauce tomate	<b>Aiguillette de volaille</b> sauce champignon		
Salade verte à la vinaigrette	<b>Riz BIO</b> aux légumes	<b>Blé BIO</b> pilaf		
Petit suisse nature sucré	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Brie BIO</b>		
Cocktail de fruits au sirop	Yaourt fermier saveur abricot	<b>Compote de fruits sans sucre ajouté</b>		

C'est toi le chef :  
HOT DOG PARTY



lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Taboulé ( <b>Semoule BIO</b> )	Tomates mozzarella à la vinaigrette	Concombres vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Salade verte à la vinaigrette persillée	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon
<b>Paupiette au veau</b> sauce échalote	Gratin de <b>gnocchis BIO</b> sauce cheddar	<b>Sauté de boeuf</b> sauce façon carbonade	<b>Saucisse façon knack *</b> sauce ketchup	Filet de limande MSC sauce aurore
Petits pois aux oignons	Poêlée de légumes	<b>Fusillis BIO</b>	Pain hot dog Pommes de terre rissolées	<b>Semoule BIO</b> et ratatouille
Bûchette aux deux laits	Petit suisse nature sucré	Tomme noire IGP	<b>Emmental BIO râpé</b>	Saint nectaire AOP
Flan au chocolat	<b>Pomme</b>	éclair à la vanille	<b>Compote de fruit BIO sans sucre ajouté</b>	Nectarine

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	<b>Carottes et céleri</b> vinaigrette façon rémoulade	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette persillée	Melon
	<b>Sauté de poulet</b> sauce milanaise	<b>Haché au veau</b> sauce poivre	Beignet de calamar sauce tartare	Pastassoto aux courgettes et fromage ail et fines herbes
	<b>Riz BIO</b> <b>Haricots vets BIO</b> <b>Saint morêt BIO</b>	Gratin de légumes	Pommes de terre et épinards béchamel	(Plat complet)
	Crème dessert au caramel	Madeleine	<b>Camembert BIO</b>	<b>Cantal AOP</b>
		<b>Yaourt BIO</b>	Fraises	Mousse au chocolat

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

