

# Cuisine de l'Artois - CCAIN

LEGENDE :

Menus du 1er Juin au 3 Juillet 2026



repas froid

lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Chou fleur sauce cocktail  émincé de cuisse de volaille sauce façon barbecue Flageolets au thym / Pommes de terre Gouda BIO Pastèque	Tomates à la vinaigrette persillées  Omelette du chef sauce arrabiata Frites ** Salade verte Vache qui rit BIO yaourt BIO vanille	Rosette * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichons  Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de provence Boughour BIO aux légumes Petit moulé nature Ananas	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée  Salade de pommes de terre BIO, thon, tomate à la vinaigrette (plat complet) Bûchette au deux laits Pudding du chef	Carottes râpées BIO vinaigrette à la framboise  Jambon blanc froid * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup Pennes BIO Haricots verts BIO Emmental râpé BIO Abricots

Mexique

lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon  Aiguille de volaille sauce colombo Semoule BIO Poêlée de légumes Tomme noire IGP Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade  Gratin de pommes de terre piperade et mozzarella (Plat complet) Abricot Crème dessert vanille	Coeur de blé au thon maïs et tomate vinaigrette  Paupiette au veau sauce brune Petits pois et carottes Saint môret BIO Pêche	Salade mexicaine  Chili con carne Riz BIO Carré de l'Est Fian au caramel du chef	Taboulé (Semoule BIO)  Dos de colin MSC sauce curry Gratin de courgettes / Pommes de terre Brie BIO Nectarine

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pastèque  Saucisse de volaille sauce brune Coquillettes Champignons Emmental BIO râpé Orange Bio	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée  Nuggets de poisson Gratin de chou fleur et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Clafouti	Concombres à la vinaigrette  Omelette du chef Purée Carré de l'Est Banane BIO	Lentilles BIO à la vinaigrette  Salade de pommes de terre BIO, oeuf dur, tomates à la vinaigrette (Plat complet) Petit suisse nature sucré Fraises	Salami * et cornichon  Gratin de riz façon tomate farcie * (Plat complet) Pont l'évêque Yaourt fermier

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'échalote  Marmite de colin sauce crème Pommes de terre vapeur Julienne de légumes Mimolette BIO Melon	Duo de crudités à la vinaigrette  Boulette au boeuf sauce tomate Fusillis BIO Ratatouille emmental râpé BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Taboulé (Semoule BIO)  émincé de cuisse de poulet sauce colombo Brocolis béchamel Edam BIO Flan à la vanille	Concombres vinaigrette persillée  Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (plat complet) Cantal AOP Yaourt aromatisé	Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette  Rôti de porc * sauce provençale Poêlée de haricots verts / Pommes de terre Fromage blanc nature sucré Pêche

Burger party

Repas froid

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
Tomates à la vinaigrette persillée  Jambalaya de légumes Semoule BIO Tomme blanche Pastèque	Salade pêche et thon  Chipolatas façon knack* sauce douce au poivre Lentilles BIO aux carottes Camembert BIO Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée  Filet de saumon MSC sauce napolitaine Riz BIO Gouda BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade verte à la vinaigrette persillée  Pain burger Viennoise de volaille et cheddar râpé Frites ** et ketchup Nectarine Tarte patate douce caramel du chef	Melon  Rôti de dinde et mayonnaise Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs à la vinaigrette Vache qui rit BIO Yaourt à boire

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

