

Cuisine de l'Artois - Moreuil & Dœuville

LEGENDE :

Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	Melon Melon jaune Filet de poulet sauce champignons Pommes de terre dorées Salade verte vinaigrette Biscuit Yaourt nature sucré BIO	Céleri rémoulade Paupiette au veau sauce cumin Riz BIO et carottes Gouda BIO Yaourt aromatisé	Surimi mayonnaise Oeuf dur mayonnaise Gratin de pommes de terre bolognaise de boeuf Carottes (Plat complet) Chanteneige Fruit	Macédoine de légumes vinaigrette façon mayonnaise Lentilles vinaigrette Roulé végétal goût merguez Semoule BIO et ratatouille Emmental BIO Marbré
	Rouge de plaisir			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée Haricots beurres vinaigrette Crêpinette * sauce douce au poivre Pommes de terre Chou fleur Camembert BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade verte et maïs à la vinaigrette concombres vinaigrette Poisson pané sauce curry Semoule BIO Julienne de légumes Maasdam BIO Crème caramel	Salade de pommes de terre à la vinaigrette Saucisse de Toulouse * sauce moutarde Flageolets Tartare ail et fines herbes Pomme	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange Céleri rémoulade Salade de coquillettes BIO, oeuf dur et emmental (Plat complet) Abricot Yaourt mixé aux fruits	Tomates à la mozzarella Burger de veau sauce barbecue Riz BIO tomate Piperade Petit suisse aromatisé Fraises
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Carottes et céleri vinaigrette Radis et beurre Saucisse de volaille sauce maroilles Torsades BIO Courgettes Spéculoos Orange BIO	Chou fleur vinaigrette façon cocktail Brocolis sauce cocktail Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (Plat complet) Petit moulé Blanc en neige et crème anglaise	Tomates à la vinaigrette persillée émincé de volaille sauce façon chasseur gratin de courgettes Fromage éclair à la vanille	Salade pêche et thon Rillettes * et cornichon Boulettes au porc * sauce façon tajine Semoule et légumes couscous Vache qui rit BIO Melon	Haricots verts BIO vinaigrette à l'échalote Pastèque Beignet de calamar sauce tartare Pommes de terre BIO et épinards Mimolette BIO Fromage blanc aromatisé
repas froid				
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Taboulé concombre menthe Salade de pâtes Paupiette au veau sauce brune Riz BIO Petits pois aux oignons Abricot Liégeois au chocolat	Salade verte et tomates à la vinaigrette persillées Salade fromagère Omelette et ketchup Frites ** Maasdam BIO Yaourt nature sucré BIO	Pastèque Merguez Semoule BIO et ratatouille Carré de l'Est Abricot au sirop	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Salami * et cornichon Filet de saumon MSC sauce crème Torsades BIO Brocolis Vache picon Nectarine	Carottes râpées à la vinaigrette persillées Concombres à la vinaigrette Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) Salade de pommes de terre, tomates et maïs (+ vinaigrette ou mayo) Madelon Yaourt à boire

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

