



MENUS ALSH JUILLET 2025
Cuisine de l'Artois

Du 7 Juillet au 1er Août 2025

Repas froid				
lundi 07 juillet Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Saucisse façon knack ** sauce moutarde Petits pois et pommes de terre Camembert BIO Melon	mardi 08 juillet Carottes râpées vinaigrette à l'orange Gratin de macaronis BIO , piperade et mozzarella (plat complet) Tomme noire IGP Compote de pomme sans sucre ajouté	mercredi 09 juillet Tomates à la vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde et mayonnaise Taboulé (Semoule BIO) Cantal AOP Fromage blanc nature sucré	jeudi 10 juillet Salade verte vinaigrette persillées Hachis parmentier au boeuf plat complet Saint môtet BIO Nectarine	vendredi 11 juillet Concombres à la vinaigrette à la menthe Poisson meunière sauce tartare Riz BIO Biscuit Yaourt mixé aux fruits
lundi 14 juillet FÉRIÉ	mardi 15 juillet Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée Sauté de poulet sauce maroilles Frites * Vache qui rit BIO Pomme	mercredi 16 juillet Pâté de campagne* (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichon Filet de colin MSC sauce arriabata Riz BIO et carotte Abricot Yaourt aromatisé	jeudi 17 juillet Pastèque Jambon ** (issu de viande de porc Label rouge) et ketchup Salade de pommes de terre, tomates et maïs à la vinaigrette Gouda BIO Mousse au chocolat au lait	vendredi 18 juillet Macédoine de légumes vinaigrette mayonnaise Tortellinis provençale (Plat complet) Emmental BIO Prune
lundi 21 juillet Demi pomelos et sucre Boulettes de boeuf sauce façon basquaise Semoule BIO Petit suisse aromatisé Nectarine jaune	mardi 22 juillet Roulade de volaille Pavé de merlu MSC sauce crème Boulghour aux légumes Petit beurre Yaourt nature sucré BIO	mercredi 23 juillet Tomates mozzarella vinaigrette au basilic Salade de coquillettes BIO , oeuf dur, emmental, tomate Mimolette BIO Liégeois au chocolat	jeudi 24 juillet Carottes râpées , ananas à la vinaigrette émincé de cuisse de poulet sauce colombo Riz BIO jaune Bûchette aux deux laits Banane BIO	vendredi 25 juillet Melon charentais Cordon bleu Coeur de blé à la tomate / Haricots verts BIO Petit moulé Tarte aux pommes
lundi 28 juillet Taboulé (Semoule BIO) Paupiette au veau sauce à la lombarde Petits pois et carottes Pont l'évêque Yaourt mixé aux fruits	mardi 29 juillet salade verte fromagère Omelette sauce tomate Pommes de terre dorées Carré de l'Est Pêche	mercredi 30 juillet concombres vianigrette façon bulgare Sauté de porc ** Purée de courgettes Maasdam BIO Flan nappé caramel	jeudi 31 juillet Pastèque bolognaise de boeuf Fusilli BIO Emmental BIO rapé Abricot	vendredi 01 août Tomates à la vinaigrette Rôti de dinde et mayonnaise Salade de riz BIO Pointe de brie Compote de fruits sans sucre ajouté

* Frites ou dérivés de pommes de terre

** Produit contenant du porc

LEGENDE :



Les menus proposés sont susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements

