

Cuisine de l'Artois - Boves

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
Haricots beurre vinaigrette à l'ail émincé de cuisse de volaille sauce façon barbecue Flageolets au thym Gouda BIO Pastèque	Tomates à la vinaigrette persillées Céleri rémoulade Omelette du chef sauce arrabiata Frites ** Mimolette BIO Yaourt nature sucré	Rosette * (Issu de viande de porc Label rouge) et cornichons Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de provenance Boughour BIO aux légumes Petit moulé nature Ananas	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée Salade de pommes de terre BIO , thon, et tomate à la vinaigrette (plat complet) Bûchette au deux laits Pudding du chef	Concombres à la vinaigrette Jambon blanc froid * (Issu de viande de porc Label Rouge) et mayonnaise Pennes 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 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 Paupitte au veau sauce brune Petits pois et carottes Saint môret BIO Pêche	Salade mexicaine Chili con carne Riz BIO Carré de l'Est Flan au caramel du chef	Taboulé (Semoule BIO) Nuggets de poisson sauce tartare Gratin de courgettes 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 Emmental BIO râpé Orange Bio	Carottes râpées BIO vinaigrette persillée Dos de colin MSC sauce curry 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 et maïs à la vinaigrette (Plat complet) Petit suisse nature sucré Fraises	Salami * et cornichon Gratin de riz BIO 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 Mimolette BIO Melon	Duo de crudités à la vinaigrette Boulette au boeuf sauce tomate Fusillis BIO emmental râpé BIO Fruits au sirop	Taboulé (Semoule BIO) émincé de cuisse de poulet sauce colombo Brocolis béchamel Edam BIO Flan à la vanille	Tomates vinaigrette Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (plat complet) Cantal AOP Yaourt nature sucré	Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette Sauté de porc * sauce provençale Poêlée de haricots verts 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 Crêpinette * sauce douce au poivre Lentilles BIO et carottes Camembert BIO Mousse au chocolat	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 au caramel	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 Annéttit

