

Cuisine de l'Artois - ALSH

LEGENDE :

Menus Du 6 au 31 Juillet 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



Repas froid

lundi 6 juillet	mardi 7 juillet	mercredi 8 juillet	jeudi 9 juillet	vendredi 10 juillet
Betteraves rouges BIO à la vinaigrette moutarde à l'ancienne	Pastèque	Concombres vinaigrette fromage ail et fines herbes	Salade iceberg à la vinaigrette persillée	Nems de légumes
Sauté de poulet sauce champignons	Paupiette au veau sauce provençale	Omelette du chef sauce aurore	Jambon froid * (issu de viande de porc Label Rouge)	Filet de limande MSC sauce paprika
Pommes de terre dorées	Riz BIO et Haricots verts BIO	Pennes BIO	Salade de pommes de terre BIO tomates et cornichon mayonnaise	Semoule BIO
Bûchette aux deux laits	Gouda BIO	Emmental râpé BIO	Abricot	Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat	éclair à la vanille	Pêche	Fromage blanc nature sucré	Compote de fruits sans sucre ajouté

repas froid

lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet
Carottes râpées BIO vinaigrette persillée		Oeuf dur mayonnaise	Tomates à la vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail
Crépinette * sauce douce au poivre		Pastachiches HVE sauce basquaise	Poisson pané	Rôti de dinde et mayonnaise
Flageolets au jus		(Plat complet)	Purée de pommes de terre	Taboulé (Semoule BIO)
Mimolette BIO		Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est	Petit moulé
Yaourt aromatisé		Melon	Yaourt BIO nature sucré	Banane BIO

repas froid

Menu Canada

lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet
Melon jaune	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Pâté de campagne * et cornichon (Issu de viande de porc Label Rouge)	Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette façon caesar
Aiguillette de volaille sauce curry coco	Salade de coquillettes BIO , oeuf dur, emmental, tomate à la vinaigrette	Mamite de poisson MSC sauce arrabiata	Poutine revisitée (éfiloché de porc * sauce poutine)	Pamentier de carottes au boeuf
Blé bio pilaf	(Plat complet)	Semoule BIO	Pommes de terre rissolées	(Plat complet)
Gouda BIO	Abricot	Camembert BIO	Cheddar râpé	Tomme blanche
Flan au chocolat	Yaourt fermier saveur fraise	Nectarine	Gâteau du chef au sirop d'érable	Fruit de saison (Fraises)

repas froid

lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet
Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail	Taboulé (Semoule BIO)	Pastèque	Céleri vinaigrette façon rémoulade	Concombres vinaigrette au fromage blanc
Gratin de gnocchis, patate douce et emmental	Cordon bleu de dinde sauce moutarde douce	Haché au veau sauce brune	Dé de jambon * façon carbonara	Salade de riz BIO , thon, tomates et maïs
(Plat complet)	Petits pois et carottes	Pommes de terre et épinards béchamel	Coquillettes BIO	(Plat complet)
Petit beurre	Vache qui rit BIO	Saint nectaire AOP	Emmental râpé BIO	Brie
Fromage blanc nature sucré	Pêche	Crème dessert à la vanille	Prune	Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

B o n A n n é e t



api