

Cuisine de l'Artois - ALSH

LEGENDE :

Menus Du 3 au 28 Août 2026



lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	vendredi 7 août
Betteraves rouges BIO vinaigrette à la framboise	Carottes râpées à la vinaigrette persillée	Salami * et cornichon	Melon	Tomates à la vinaigrette
Sauté de poulet sauce niçoise	Omelette du chef	Filet de saumon MSC sauce citron	Nuggets de poulet pané et ketchup	Paupiette au veau sauce brune
Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Riz BIO et Haricots verts BIO	Fusillis BIO	Coeur de blé BIO
Coulommiers	Pont l'évêque	Fromage à tartiner	Petit suisse nature sucré	Fromage
Flan au chocolat	Nectarine	Yaourt	Cake du chef à l'abricot	Compote de fruits sans sucre ajouté

repas froid

Wrap party

lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
Salade de pommes de terre, poivrons et vinaigrette	Pastèque	Taboulé estival	Salade verte vinaigrette	Melon jaune
Boulettes au porc * sauce au cerfeuil	émincé de poulet froid	Poisson blanc MSC Meunière	Wrap galette, émincé de cuisse de poulet, maïs, tomate, sauce fromage	Gratin de fusillis BIO aux légumes d'été
Carottes au romarin	Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs	Épinards béchamel	Chips	(Plat complet)
Tomme grise	Brie	Saint Nectaire AOP	Edam BIO	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote de fruits sans sucre ajouté	Cake du chef à la framboise	Biscuit

lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
Pastèque	Betteraves BIO vinaigrette à l'estragon	Concombres vinaigrette au fromage blanc	Salade de pépinettes, tomates et maïs vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette façon ceasar
Boulettes au boeuf sauce au romarin	Bolognaise de lentilles	émincé de porc * sauce paprika	Cordon bleu de dinde	Filet de limande MSC sauce au curry
Boulghour	Macaronis BIO	Semoule BIO	Ratatouille	Riz BIO
Pont l'évêque AOP	Yaourt nature sucré local	Bûchette aux deux laits	Saint môret BIO	Fromage blanc nature
Flan au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake du chef à la pistache

Repas froid

lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
Carottes râpées BIO régionales vianigrette à l'ail	Salade de perles, tomates, maïs vinaigrette balsamique	Pastèque	Salade verte vinaigrette	Caviar d'aubergine / Toast
Gratin de gnocchis de pommes de terre courgettes et chèvre	Filet de poisson pané MSC	Rôti de dinde froid sauce mayonnaise	Lasagnes au boeuf	Saucisse de porc *
(Plat complet)	Petits pois	Salade de riz BIO, tomates et maïs vinaigrette	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature	Saint Paulin	Tomme noire IGP	Mimolette BIO	Verre de lait BIO
Melon	Fruit de saison	Yaourt à boire	Crème dessert à la vanille	Cake du chef aux pêches

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

B o n A n n é e t t é

