

Cuisine de l'Artois - Boves

LEGENDE :

Menus du 1er Septembre au 25 Septembre 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDER D'ORIGINE
FRANCE



lundi 31 août	mardi 1 septembre	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
	Carottes râpées vinaigrette persillée Céleri vinaigrette façon rémoulade Gratin de pommes de terre BIO , piperade et mozzarella (Plat complet) Prune jaune Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Concombres vinaigrette au fromage blanc Saucisse de Toulouse * sauce moutarde Purée de pommes de terre Gouda BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Brocolis vinaigrette sauce cocktail Chou fleur sauce cocktail Bolognaise au boeuf Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Petits suisse nature sucré Fromage blanc aromatisé	Tomates vinaigrette persillée Concombres vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Courgettes béchamel et Riz BIO Pont l'évêque AOP Mousse au chocolat Mousse au citron

lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	mercredi 9 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote Sauté de porc * sauce méridionale Frites ** Fromage blanc nature sucré Melon	Salade verte à la vinaigrette persillée Pastèque Omelette du chef et ketchup Fusillis BIO Edam BIO Yaourt aromatisé	Carottes et chou sauce mayonnaise Sauté de poulet à l'indienne Riz BIO Tomme blanche Prune	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Dos de colin d'Alaska MSC sauce aurore Semoule BIO Vache qui rit BIO Raisin blanc	Oeuf dur et mayonnaise Lentilles vinaigrette Paupiette au veau sauce au jus Mélange de blé BIO et ratatouille Saint Nectaire AOP Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Céleri vinaigrette façon rémoulade Chou façon rémoulade Boulettes au boeuf sauce tomate Riz BIO Camembert BIO Pomme	Melon Pastèque Rôti de dinde sauce barbecue Pennes BIO Emmental BIO râpé Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Roulade * et cornichon Filet de limande MSC sauce à la lombarde Semoule BIO Bûchette aux deux laits Banane BIO	Tarte à la tomate et moutarde du chef Coeur de blé BIO à la vache qui rit et champignons façon risotto (Plat complet) Maasdam BIO Fruit de saison	Tzaziki Terrine de légumes Beignet de calamar sauce tartare Purée de pommes de terre et butternut Prune Yaourt mixé aux fruits Yaourt nature sucré

Comme un Dimanche

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Carottes et chou sauce mayonnaise Céleri rémoulade Jambalaya de légumes Semoule BIO Pont l'évêque AOP Flan nappé caramel Flan chocolat	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Rosette * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Filet de colin MSC sauce Tandoori Riz BIO Fromage blanc nature sucré Raisin blanc	Chou fleur sauce cocktail Haché au veau sauce brune Pommes de terre noisette Mimolette BIO Crème dessert chocolat	Tomates à la vinaigrette Demi pomelos et sucre Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup Coquillettes BIO Petit moulé Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette Escalope de poulet aux herbes et oignons Gratin de pommes de terre façon dauphinois Vache qui rit BIO Gâteau aux pommes du chef

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

