

Cuisine de l'Artois - Boves

LEGENDE : Menus du 28 Septembre au 6 Novembre 2026



BIO



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



PRODUIT REGIONAL



Cuisiniers
api des Hauts-de-France

www.api-restauration.com

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Haricots beurres vinaigrette à l'ail Betteraves rouges à la vinaigrette Pavé de merlu MSC sauce paprika Semoule BIO Edam BIO Prune jaune	Concombres vinaigrette à la ciboulette Tomates à la vinaigrette Sauté de volaille sauce curry Pommes de terre et épinards béchamel Coulommiers Donuts au sucre	Salade verte à la vinaigrette Boulettes au boeuf sauce italienne Riz BIO pilaf Vache qui rit BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade Chou façon rémoulade Pastachiches (Pennes HVE) sauce basquaise (Plat complet) Saint Paulin Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Oeuf dur mayonnaise Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce dijonnaise Lentilles BIO / Carottes Petit suisse nature sucré Raisin noir

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Salade de perles, tomates et maïs à la vinaigrette Taboulé Paupiette au veau sauce niçoise Petits pois Camembert BIO Liégeois vanille Liégeois au chocolat	Haricots verts BIO à la vinaigrette Chou fleur sauce cocktail Dé de jambon * façon carbonara Macaronis BIO Emmental râpé BIO Poire	Potage de légumes Sauté de porc * Sauce colombo Semoule BIO Cantal AOP Mousse au chocolat au lait	Rosette * et cornichon (Issu de viande de porc Label Rouge) Salami * et cornichon Filet de saumon MSC sauce aurore Purée de pommes de terre et courges Vache picon Compote de fruits sans sucre ajouté Fruits au sirop	Tarte au fromage du chef Gratin de gnocchis sauce provençale (Plat complet) Salade verte à la vinaigrette Prune jaune

Tous ensemble à

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salsifis au ketchup Coeur de palmier vinaigrette Boulettes au boeuf façon carbonade Riz BIO Saint Nectaire AOP Pomme BIO	Carottes râpées à la vinaigrette Céleri façon rémoulade Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel Carré Ligueil Flan nappé caramel Flan chocolat	Tarte aux poireaux Hauts de cuisse de volaille au jus Coeur de blé BIO sauce soubise Brie Yaourt BIO nature sucré	Salade fromagère vinaigrette Parmentier à l'effiloché au canard (Plat comple) Petit suisse nature sucré Pudding du chef au chocolat	Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'ail Haricots beurres vianigrette Dahl de lentilles corail BIO Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Banane BIO

Bonnes vacances

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre