Cuisine de l'Artois - Boves

LEGENDE :

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Menus du 2 au 27 Novembre 2026

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Potage de légumes	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette	Tarte aux maroilles du chef
Saucisse de Toulouse * sauce moutarde	Dos de colin d'Alaska MSC à la fondue de poireaux sauce crème	Rôti de dinde sauce curcuma	Parmentier potiron emmental BIO	Haché au veau au jus aux oignons
Pommes de terre rissolées	Riz BIO	Semoule BIO	(Plat complet)	Carottes à la béchamel
Camembert BIO	Emmental BIO	Tomme noire IGP	Cantal AOP	Clémentine
Poire	Yaourt nature sucré	Crème dessert vanille	Pomme BIO	Mousse au citron

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Céleri râpé façon rémoulade	Potage de légumes		Salade verte vinaigrette aux croûtons	Rosette * (issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon
Volaille façon carbonara	Boulettes au porc * sauce provençale		Gratin de pommes de terre à la raclette	Dos de colin MSC meunière
Coquillettes BIO	Haricots blancs à la tomate		(Plat complet)	Coeur de blé BIO sauce crème
Emmental râpé BIO	Spéculoos		Fromage blanc nature sucré	Bûchette aux deux laits
Fruits au sirop	Yaourt mixé aux fruits		Orange BIO	Clémentines

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Salade mexicaine	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Potage de légumes (+ croûtons)	Chou fleur sauce cocktail
Paupiette au veau sauce au paprika	Pavé de merlu MSC façon tajine	Boulettes au boeuf sauce cumin	Omelette du chef	Râgout de pommes de terre, oignons et saucisse *
Riz BIO	Semoule BIO et ratatouille	Petits pois et carottes	Macaronis BIO	(Plat complet)
Tomme noire IGP	Gouda BIO	Suisse fruité	Emmenral râpé BIO	Vache picon
Flan chocolat	Yaourt fermier	Banane BIO	Poire	Gâteau au sirop d'érable du chef

Bar à soupe

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Chou blanc façon rémoulade	Haricots beurre à la vinaigrette	Potage de légumes + oignons frits + fromage blanc	Salade verte aux croutons
Coeur de blé BIO carottes et vache qui rit façon risotto	Filet de poisson pané MSC	Crépinette * sauce poivre	Escalope de poulet sauce maroilles	Lasagnes au boeuf du chef
(Plat complet)	Gratin de panais et pommes de terre	Coquillettes BIO	Frites **	(Plat complet)
Mimolette BIO	Clémentine	Camembert BIO	Pont l'évêque AOP	Kiwi BIO
Pomme	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

* Produits contenant du porc ** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit