

Cuisine de l'Artois - CC2SO

LEGENDE :

Menus du 05 au 30 Janvier 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Salade verte au maïs à la vinaigrette persillée Paupiette au veau sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre dorées Camembert BIO Poire	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée Saucisse façon knack* sauce brune Lentilles BIO au jus Tomme blanche Liégeois au chocolat	Quiche lorraine * Filet de poisson pané MSC Riz BIO et poireaux béchamel Vache Picon Orange BIO	Carottes râpées à la vinaigrette persillée Cœur de blé BIO butternut et emmental façon Risotto (Plat complet) Kiwi BIO Galette des rois	Potage de légumes Rôti de dinde sauce provençale Coquillettes BIO Pont l'évêque AOP Yaourt nature sucré



lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Salade verte à la vinaigrette persillée Croziflette au fromage (Plat complet) Fromage blanc nature sucré Orange BIO	Haricots verts BIO à la vinaigrette à l'échalote Boulettes au porc * sauce brune Semoule BIO et ratatouille Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Sauté de volaille sauce façon chasseur Flageolets aux carottes Kiwi BIO Yaourt aromatisé	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade Bolognaise de boeuf Fusilli BIO Emmental râpé BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Tarte maroilles et emmental du chef Filet de poisson menuière MSC Chou fleur et pommes de terre béchamel Petit suisse aromatisé Pomme BIO

Suisse



lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Carottes et chou sauce mayonnaise Escalope de volaille sauce champignon Coquillettes BIO Tomme noire Clémentines	Potage de légumes au fromage fondu Gnock à la provençale (Plat complet) Mimolette BIO Flan nappé caramel	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre façon tartiflette * (Plat complet) Bûchette aux deux laits Donuts	Carottes râpées à l'emmental BIO vinaigrette persillée Filet de colin d'Alaska sauce curcuma Riz BIO Camembert BIO Banane BIO	Salade iceberg à la vinaigrette persillée Assiette de charcuterie Jambon * (Issu de viande de porc Label rouge) Roulade * Pommes de terre vapeur BIO Raclette Yaourt fermier

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri aux pommes à la vinaigrette Sauté de porc* sauce façon carbonade Frites ** Brie BIO Yaourt aromatisé	Taboulé d'hiver Paupiette de dinde sauce aux épices Petits pois et carottes BIO Gouda BIO Poire	Brocolis vinaigrette façon cocktail Bolognaise de boeuf Pennes BIO Chanteneige Compote de fruits sans sucre ajouté	Potage de légumes Beignet de calamar sauce tartare Riz BIO et Haricots verts BIO Emmental BIO Yaourt BIO vanille	Tarte aux poireaux du chef Pastachiches (HVE) sauce arrabiata (Plat complet) Petit suisse nature sucré Kiwi BIO

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

