

Cuisine de l'Artois - CC2SO

LEGENDE :

Menus du 02 AU 13 Février 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



Crêpe party

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Boulettes au boeuf sauce paprika Semoule BIO Fromage blanc nature sucré Orange BIO	Salade verte à la vinaigrette Saucisse de porc * et ketchup Galette de blé noir et pommes de terre Emmental râpé BIO Crêpe sucrée	Quiche au fromage Steak haché au veau sauce poivre Jardinière de légumes Edam BIO Yaourt nature sucré	Potage de légumes et croûtons Parmentier de poisson (plat complet) Vache qui rit BIO Éclair au chocolat	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Omelette du chef à l'emmental BIO Macaronis BIO Brocolis Clémentine Crème dessert caramel

lundi 9 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Potage de légumes Gratin de pommes de terre, patate douce, sauce crème, camembert et thym (Plat complet) Petit suisse nature sucré Barre marbré	Endives à la vinaigrette Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce aurore Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Haricots verts BIO à vinaigrette persillée émincé de volaille provençale Riz BIO Clémentine Flan nappé caramel	Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée Cordon bleu de dinde Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel Edam BIO Pomme	Carottes râpées à la vinaigrette Marmite de poisson au curry Semoule BIO Kiwi BIO Fromage blanc au spéculoos

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

