

# Menus du 01 Septembre au 16 Octobre 2020

## CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS



Légende :



VAUDE D'ORIGINE FRANCE



BIO



PRODUIT REGIONAL



Vegetarian

Lundi 28 Août	Mardi 29 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeu 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
		TOMATES A LA VINAIGRETTE		
		GALETTE VEGETALE SAUCE SOUBISE	GRIGNOTES DE POULET SAUCE AUX HERBES	BIGNET DE POISSON SAUCE CITRON
HACHIS PARMENTIER		RIZ	FRITES *	SEMOLE ET RATATOUILLE
PLAT COMPLET		BISCUIT	FROMAGE	PETIT MOULE AU ET FINES HERBES *
YAOURT NATURE SUCRE		FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	RAISIN

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeu 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
SAUCISSE DE STRASBOURG SUR HARICOTS LINGOTS	BOULETTES VEGETALES SAUCE FROMAGERIE	MARMIITE DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	NUGGETS DE POULET ET KETCHUP	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE	PÂTES	MELÉE DE LÉGUMES	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE		CHANTAILLOU *	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	EDAM
BANANE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeu 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
		LENTILLES VINAIGRETTE	MELON	
		OMELETTE	PIZZA AUX FROMAGES	POISSON BLANC MEUNIERE
BOUCONNAISE DE BŒUF AUX EPICES ITALIENNE	MIGNON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS		SALADE VERTE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL
MACARONS	HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE		ANANAS AU SIROP	MAASDAM
EMMENTAL RÂPÉ				
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	RAISIN		LIEGEAIS VANILLE

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeu 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	TABOULÉ	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		
		FLAN DE CAROTTES EMENTAL	BIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE	BOULETTE AU ROTIF SAUCE AGRE DOUCE
DINDI FACON CARBONARA	JAMBON BLANC LABEL ROUGE			POMMES DE TERRE NOISELLE
COQUILLETES	PETITS POIS (POMMES DE TERRE)	PLAT COMPLET	PURÉE DE LÉGUMES	YAOURT NATURE SUCRE
EMMENTAL RÂPÉ	POINTE DE BRIE	FRUIT DE SAISON	CHANTAILLOU *	BANANE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ			COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeu 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
	MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPES A LA VINAIGRETTE		CHOU FLEUR VINAIGRETTE
		SAUTE DE PORC BASQUAISE	RAVIOLES AUX LEGUMES	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
HAUTS DE CURSE DE POULET ROTI	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	RIZ BLANC	POMMES DE TERRE
MOUSSELINE DE LEGUMES			PLAT COMPLET	
VACHE QUI RIT *			EMMENTAL RÂPÉ	
PÂTISSERIE SÈCHE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeu 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
			CAROTTES RAPES A LA VINAIGRETTE	PÂTE DE HOIE
			HACHIS PARMENTIER DE RIGUF	CURRY DE POISSON AUX CAROTTES
OMLETTE SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET SOUBISE	ROTI DE PORC SAUCE AU THYM		
POBLEE DE LEGUMES	COQUILLETES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	SEMOLE
	EMMENTAL RÂPÉ	EDAM		
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	Ile FLOTTANTE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeu 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE		SALADE COMPOSEE	
		POISSON BLANC MEUNIERE SAUCE BRUNOISE	GRATIN MONTAGNARD SANS VIANDE	EMMETAL DE POULET SAUCE TANDOORI
BOUCHÉE DE POULET AUX CROQUONS A LA CRÈME				
FRITES *	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE CURBS RISSOLÉES	PLAT COMPLET	SEMOLE
TOMME GRISE				
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	BANANE	COOKIE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Bonnes vacances 😊

\* Ou dérivés de pommes de terre  
 « Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.  
 Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »  
 AP RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance Capital de 1 000 000 €