

# Cuisine de l'Artois - CCAIN

LEGENDE :

Menus du 10 Juin au 4 Juillet 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	Melon <b>Filet de poulet</b> sauce champignons Pommes de terre dorées Salade verte à la vinaigrette Biscuit Yaourt nature sucré BIO	<b>Céleri</b> rémoulade <b>Paupiette au veau</b> sauce cumin Riz BIO et carottes Gouda BIO Yaourt aromatisé	Surimi mayonnaise Gratin de pommes de terre <b>bolognaise</b> Carottes Chanteneige Fruit	Macédoine de légumes vinaigrette façon mayonnaise Roulé végétal goût merguez Semoule BIO et ratatouille Emmental BIO Marbré
				Rouge de plaisir
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette persillée <b>Crépinette</b> * sauce douce au poivre Pommes de terre Chou fleur <b>Camembert BIO</b> Compote de fruits sans sucre ajouté	Salade verte et maïs à la vinaigrette Poisson pané sauce curry Semoule BIO Julienne de légumes <b>Maasdam BIO</b> Crème caramel	Salade de pommes de terre à la vinaigrette <b>Saucisse de Toulouse</b> * sauce moutarde Flageolets Tartare ail et fines herbes Pomme	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette à l'orange Salade de <b>coquillettes BIO</b> , oeuf dur et emmental (Plat complet) Abricot Yaourt mixé aux fruits	<b>Tomates</b> à la mozzarella <b>Burger de veau</b> sauce barbecue <b>Riz BIO</b> tomate Piperade Petit suisse aromatisé Fraises
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
<b>Carottes et céleri</b> vinaigrette <b>Saucisse de volaille</b> sauce maroilles <b>Torsades BIO</b> courgettes Spéculoos <b>Orange BIO</b>	Chou fleur vinaigrette façon cocktail <b>Coeur de blé BIO</b> à la vache qui rit et champignons façon risotto (Plat complet) Petit moulé Blanc en neige et crème anglaise	<b>Tomates</b> à la vinaigrette persillée <b>émincé de volaille</b> sauce façon chasseur gratin de courgettes <b>Fromage</b> éclair à la vanille	Salade pêche et thon <b>Boulettes au porc</b> * sauce façon tajine <b>Semoule BIO</b> et légumes couscous <b>Vache qui rit BIO</b> Melon	<b>Haricots verts BIO</b> vinaigrette à l'échalote Beignet de calamar sauce tartare <b>Pommes de terre BIO</b> et épinards <b>Mimolette BIO</b> Fromage blanc aromatisé
<b>repas froid</b>				
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
Taboulé concombre menthe <b>Paupiette au veau</b> sauce brune <b>Riz BIO</b> Petits pois aux oignons Abricot Liégeois au chocolat	Salade verte et tomates à la vinaigrette persillées <b>Omelette</b> et ketchup Frites ** <b>Maasdam BIO</b> Yaourt nature sucré BIO	<b>Pastèque</b> <b>Merguez</b> <b>Semoule BIO</b> et ratatouille Carré de l'Est Abricot au sirop	<b>Pâté de campagne</b> * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon Filet de saumon MSC sauce crème <b>Torsades BIO</b> Brocolis Vache picon Nectarine	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette persillées <b>Jambon</b> * (Issu de viande de porc Label Rouge) Salade de pommes de terre, tomates et maïs Madelon Yaourt à boire

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit