

Cuisine de l'Artois - Moreuil & Démuin

LEGENDE :

Menus du 8 au 19 Décembre 2025



BIO

VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



PRODUIT REGIONAL



lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Salade de pommes de terre, maïs et cornichon à la vinaigrette Taboulé Escalope de volaille sauce maroilles Petits pois Clémentine Yaourt vanille BIO	Chou fleur sauce cocktail Brocolis sauce cocktail Jambon * (Issu de viande de porc Label rouge) Pennes BIO Pôlée de légumes Emmental râpé BIO Kiwi BIO	Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse * Jardinière de légumes Maasdam BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Potage de légumes Filet de limande sauce tomate Riz Bio aux légumes Mimolette BIO Liégeois au chocolat	Salade verte vinaigrette persillée Salade d'endives vinaigrette persillée Parmentier de potiron à l'emmental (plat complet) Edam BIO Orange BIO

Noël

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Céleri râpé façon rémoulade Carottes râpées à la vinaigrette Crêpinette * Pommes de terre béchamel Haricots verts Fromage vache picon Pomme	Potage de légumes Raviolis aux légumes (Plat complet) Gouda BIO Flan nappé caramel	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée Burger de veau sauce provençale Semoule BIO Tomme noire IGP Crème dessert chocolat		Betteraves rouges BIO à la vinaigrette Macédoine de légumes Beignet de calamar sauce tartare Riz BIO et épinards Saint nectaire AOP Yaourt aromatisé

Bonnes vacances

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

