Cuisine de l'Artois - Moreuil & Démuin

LEGENDE :

Menus du 10 Novembre au 5 Décembre 2025



* Produits contenant du porc





lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Carottes et céleri râpé façon rémoulade Chou façon rémoulade		Rillettes * et cornichon	Potage de légumes	Haricots verts BIO à la vinaigrette persiléle Chou fleur sauce cocktail
Filet de poulet façon blanquette		Filet de saumon MSC sauce citron	Burger de veau sauce douce au poivre	Gratin de pennes HVE (blé et pois chiche) sauce crème
Riz BIO Champignons		Coeur de blé BIO	Pommes de terre dorées Salade verte vinaigrette	et emmental Pôelée de légumes
Bûchette aux deux laits		Mimolette BIO	Maasdam BIO	Petit suisse aromatisé
Pomme		Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré BIO	Clémentines

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Potage de légumes	Chou rouge aux pommes à la vinaigrette Salsifis au ketchup	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Betteraves rouges BIO vinaigrette
Boulettes au boeuf sauce façon carbonade	Jambon blanc * (Issu de viande de porc Label Rouge) et ketchup	Paupiette au veau façon basquaise	Omelette du chef	Filet de colin d'Alaska sauce aurore
Flageolets / Carottes	Coquillettes BIO Haricots verts BIO	Riz BIO	Purée de pommes de terre et potiron	Semoule BIO Ratatouille
Gouda BIO	Emmental râpé BIO	Clémentine	Chanteneige BIO	Petit beurre
Liégeois au chocolat	Raisin	Yaourt aromatisé	Ananas	Yaourt fermier saveur abricot
				Allemagne

Αl	lemagn

				<u> </u>
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Carottes râpées au maïs vinaigrette au cidre Céleri rémoulade	Roulade* et cornichon Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon	Brocolis sauce cocktail	Potage de légumes	Salade Krautsalat
Gratin de fusillis BIO, piperade et mozzarella	Marmite de poisson sauce curry	émincé de volaille façon tajine	Hachis parmentier au boeuf	Currywurst (Saucisse *sauce curry/ketchup)
(plat complet)	Riz BIO aux légumes	Semoule BIO et légumes couscous	salade verte vinaigrette	Frites **
Petit suisse	Petit moulé	Cantal AOP	Carré de l'Est	Fromage blanc nature sucré
Orange BIO	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Tarte du chef façon Strudel

lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	mercredi 3 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
Potage de légumes	Nems de légumes	Endives vinaigrette au miel	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée Macédoine de légumes	Tarte au fromage du chef
Sauté de volaille façon waterzoï	Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label rouge)	Boulettes au boeuf sauce tomate	Poisson pané MSC sauce citron	Curry de légumes
Coquillettes BIO Champignons	Lentilles BIO aux légumes	Boulghour BIO	Pommes de terre BIO et poireaux	Semoule BIO
Brie	Gouda BIO	Pont l'évêque AOP	Bûchette aux deux laits	Petit suisse
Cocktail de fruits	Poire	Ananas	Yaourt mixé aux fruits	Pomme

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Friandise de la Saint Nicolas



