Cuisine de l'Artois

LEGENDE : **Menus du 30 Novembre au 18 Décembre 2026**

BIO

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

PRODUIT REGIONAL

Cuisiniers des Hauts-de-France
www.api-restauration.com

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Potage de légumes		Salade verte à la vinaigrette	
Filet de limande MSC sauce citron	Rôti de dinde HVE sauce tex mex	Gratin de fusillis BIO, piperade et mozzarella	Saucisse de porc * façon knack sauce barbecue
Pommes de terre	Riz BIO et Haricots verts BIO	(Plat complet)	Lentilles BIO et carottes
	Brie		Saint Paulin
Crème dessert au chocolat	Kiwi BIO	Yaourt aromatisé fermier	Banane BIO

lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
	Duo de carottes et céleri à la vinaigrette	Rosette * (Issu de viande de porc Label Rouge) et cornichon	
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Crousti de volaille	Marmite de colin MSC sauce crème	Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce tomate
(Plat complet)	Flageolets au jus	Purée de pommes de terre et haricots verts	Coquillettes BIO
Fromage blanc nature sucré			Petit moulé
Orange BIO	Flan vanille	Pomme	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	Potage de légumes		Betteraves BIO à la vinaigrette
Crépinette * sauce douce au poivre	Beignet de calamar sauce tartare		Raviolinis aux légumes
Coeur de blé BIO	Riz Bio et épinards		(Plat légumes)
Bûchette aux deux laits			Emmental râpé BIO
Liégeois vanille	Kiwi BIO		Yaourt mixé aux fruits

* Produits contenant du porc ** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

