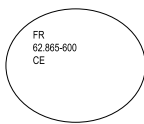


	SEMAINE DU 03 AU 08 NOVEMBRE 2025	SEMAINE DU 10 AU 15 NOVEMBRE 2025	SEMAINE DU 17 AU 22 NOVEMBRE 2025
LUNDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE  BOLOGNAISE  PÂTES BIO  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  NORMANDIN AU VEAU SAUCE BARBECUE  POMMES DE TERRE RISSOLÉES - PETITS POIS AUX OIGNONS  FROMAGE  FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CRÊPE FROMAGE  PAVÉ FROMAGER  COEUR DE BLÉ - RAITA DE LÉGUMES HIVERNALE  FROMAGE  COUPE À LA BANANE ET CHOCOLAT
MARDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE  OMELETTE  RIZ BIO- COURGETTES  FROMAGE  YAOURT AROMATISÉ	FERIE	SAUCISSON À L'AIL  BOEUF CAROTTES  POMMES DE TERRE PERSILLÉES  FROMAGE  MOUSSE AU CHOCOLAT
MERCREDI	CÉLERI RAVE RAPÉ AU CURCUMA ET FROMAGE BLANC CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE  SEMOULE BIO - CAROTTES BRAISÉES  FROMAGE  COMPOTE DE FRUITS	VELOUTÉ DE POTIRON  RÔTI DE DINDE AU JUS  TORTIS BIO - SALSIFIS À LA TOMATE  FROMAGE  YAOURT SUCRÉ	SALADE DE MAIS  ROI DE PORC AU JUS  PURÉE DE POMMES DE TERRE - PURÉE DE POTIRON  FROMAGE  FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
JEUDI	COLESLAW  SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  POMMES DE TERRE VAPEUR - HARICOTS VERTS  FROMAGE  FLAN PATISSIER	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE  ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CAJUN  PURÉE DE POMMES DE TERRE - PURÉE DE PETITS POIS  FROMAGE  LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  CARBONARA DE SAUMON MSC  COQUILLETES BIO - FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL  FROMAGE  TARTE AUX POMMES
VENDREDI	FRIAND AU FROMAGE  FILET DE MERLU SAUCE CITRON  BROCOLIS À L'AIL - COEUR DE BLÉ  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC À LA POIRE  FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME  FONDUE DE POIREAUX - RIZ BIO  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES  AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE  RIZ BIO  FROMAGE  FRUIT DE SAISON
SAMEDI	SALADE DES ÎLES  PETIT SALÉ  LENTILLES ET SES POMMES DE TERRE  FROMAGE  TIRAMISU	PÂTÉ DE CAMPAGNE  STEAK HACHÉ DE BOEUF  POMMES ROSTIES - PETITS POIS  FROMAGE  TARTE FLAN	SALADE  TARTIFLETTE  POMMES DE TERRE  FROMAGE  PARIS BREST



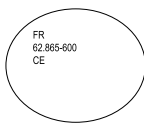
# Cuisine Centrale Municipale de Vitry en Artois Personnes Âgées



ORIGINE France 

	SEMAINE DU 24 AU 29 NOVEMBRE 2025	SEMAINE DU 01 AU 06 DÉCEMBRE 2025	SEMAINE DU 08 AU 13 DÉCEMBRE 2025
LUNDI	POTAGE DE LÉGUMES  TORTELLINIS RICCOTTA EPINARDS  SAUCE EMMENTAL  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE  TARTIFLETTE  ENDIVES VINAIGRETTE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES  SAUCISSE DE VOLAILLE  LENTILLES - RAITA DE LÉGUMES HIVERNALE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON
MARDI	MACÉDOINE  SAUTÉ DE PORC BARBECUE SAUCE BLANQUETTE  FRITES FRAICHES - HARICOTS AU BEURRE  FROMAGE  YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES  SAUTÉ DE POULET PAPRIKA  RIZ BIO - POÊLÉE MÉRIDIONALE  FROMAGE  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES  ESCALOPE DE DINDE PANÉ  NAVETS BIO - RIZ BIO  FROMAGE  LIÉGEOIS À LA VANILLE
MERCREDI	SALADE AU FROMAGE  BOULETTE AU BOEUF  SEMOULE BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES  FROMAGE  MOUSSE CITRON	POTAGE DE LÉGUMES  HACHIS PARMENTIER  BRUNOISE  FROMAGE  YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE PERLES AU MAIS VINAIGRETTE  OMELETTE AUX HERBES  SEMOULE - JULIENNE  FROMAGE  SUISSE SUCRÉ
JEUDI	CELERI AU CURRY  NUGGETS DE POULET  POMMES NOISETTE - LÉGUMES  FROMAGE  CRÈME À LA VANILLE	SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE  FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES  COEUR DE BLÉ - POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER  FROMAGE  COUPE BANANE CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES À LA MALTAISE  CARBONNADE FLAMANDE  FRITES - ENDIVE BRAISÉE  FROMAGE  COMPOTE
VENDREDI	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON VINAIGRETTE  GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE  RIZ BIO - BROCOLIS AUX OIGNONS  FROMAGE  SALADE DE FRUITS DU CHEF	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE  BOLOGNAISE  COQUILLETTES BIO  FROMAGE  COOKIE DU CHEF	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS  FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE  TORTIS BIO - FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL  FROMAGE  SALADE DE FRUITS
SAMEDI	FILET DE MAQUEREAUX  PAUPIETTE DE VEAU  POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS  FROMAGE  TIRAMISU	CHOUCROUTE  POMMES DE TERRE  ET VIANDE  FROMAGE  ÉCLAIR	FRIANDE FROMAGE  RÔTI DE PORC  POMMES DE TERRE - CAROTTES AU MIEL  FROMAGE  COMPOTE ET BISCUIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Cuisine Centrale Municipale  
de Vitry en Artois  
Personnes Agées



SEMAINE DU 15 AU 20 DÉCEMBRE 2025	
LUNDI	SALADE DE MAIS LASAGNES AU BOEUF SALADE VERTE FROMAGE POIRE AU CAMEL
MARDI	CELERI RAVE RÂPÉ SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR - POTIMARRON RÔTI FROMAGE FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS
MERCREDI	OEUF DU MAYONNAISE FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE RIZ BIO - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
JEUDI	REPAS DE NOEL MACÉDOINE BELLEVUE FILET DE POULET RÔTI GRATIN DE POMMES DE TERRE - PETITS POIS CAROTTES FROMAGE DESSERT DE NOEL
VENDREDI	POTAGE DE LÉGUMES CORDON BLEU DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS
SAMEDI	FILET DE SARDINES CRÉPINETTE DE PORC POMMES RISSOLÉES PETITS POIS FROMAGE CLAFOUTIS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements