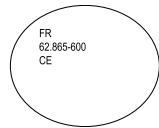


Gouter

Savourer

DÉGUSTER



Cuisine Centrale Municipale  
de Vitry en Artois  
Personnes Âgées



BIO

ORIGINE France



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  COQUILLETTES 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Cuisine Centrale Municipale  
de Vitry en Artois  
Personnes Agées



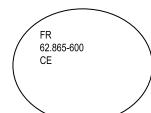
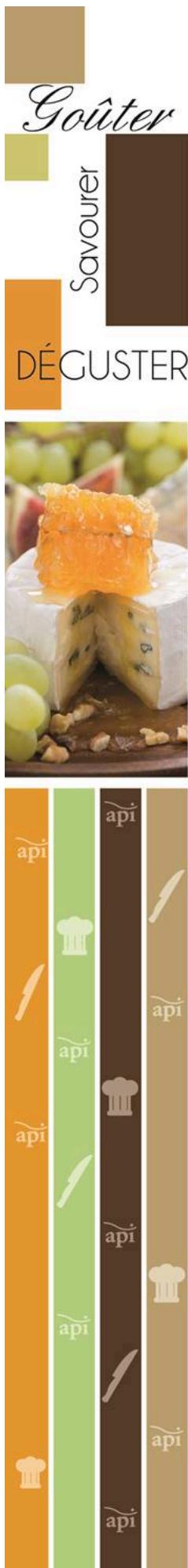
BIO BIO

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 RICOTTA 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 - POËLÉE 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 - POËLÉE 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	CHOUCRUTE 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



BIO

ORIGINE France



SEMAINE DU 15  
AU 20 DÉCEMBRE 2025

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) - API RESTAURATION, S.A.S

Capital de 10 000 000 € - RCS Lille Métropole: 477181010 - Siège: 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mors-en-Barœul  
Agence Pas-de-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tel : 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92