



Cuisine Centrale Municipale de Vitry en Artois Personnes Âgées



	SEMAINE DU 31 AOUT AU 05 SEPTEMBRE 2026	SEMAINE DU 7 AU 12 SEPTEMBRE 2026	SEMAINE DU 14 AU 19 SEPTEMBRE 2026
LUNDI	CAROTTES RÂPÉES POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE COEUR DE BLÉ ET ÉPINARDS FROMAGE MOUSSE CAFÉ	CHARCUTERIE ET CONDIMENT POULET À L'ANANAS COEUR DE BLÉ PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE PAELLA AU POULET RIZ BIO FROMAGE CRÈME VANILLE
MARDI	BETTERAVES ROUGES BOLOGNAISE AU BOEUF TORTIS BIO FROMAGE COMPOTE DE POMME	SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	CELERI RAVE BOULETTES DE BOEUF TOMATE BASILIC SEMOULE BIO RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	MELON RÔTI DE PORC SAUCE PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES SEMOULE BIO FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE BIO BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	MELON JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE PURÉE DE POMMES DE TERRE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE YAOURT LOCAL SUCRÉ
JEUDI	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES FRITES HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE SAUCE CARBONARA MACARONIS BIO FROMAGE QUATRE QUART	COLESLAW VINAIGRETTE CARBONADE À LA FLAMANDE FRITES SALADE VERTE FROMAGE FLAN CHOCOLAT
VENDREDI	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE NATURE COURGETTE BRAISÉE RIZ BIO FROMAGE YAOURT AROMATISÉ LOCAL	MACÉDOINE MAYONNAISE COLOMBO DE COLIN MSC RIZ BIO ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE POISSON MSC FAÇON CARBONARA COQUILLETES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON
SAMEDI	MELON CHOUROUTE POMMES DE TERRE ET VIANDE FROMAGE CLAFOUTIS	MELON SAUTÉ DE PORC POMMES DE TERRE RISSOLÉES PETITS POIS FROMAGE TARTE POIRE	SAUCISSON À L'AIL STEAK AU VEAU SAUCE POIVRE ROSTIES CAROTTES FROMAGE ÉCLAIR CAFÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Cuisine Centrale Municipale
de Vitry en Artois
Personnes Agées



	SEMAINE DU 21 AU 26 SEPTEMBRE 2026	SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2026	SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026
LUNDI	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE BROCOLIS AUX OIGNONS RIZ BIO PILAF FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE RIZ BIO FONDUE DE POIREAUX FROMAGE YAOURT AROMATISÉ LOCAL	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX POMMES SAUTÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE COEUR DE BLÉ LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT
MARDI	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE FROMAGÈRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE JUS LIÉ VIANDE FARFALLES BIO PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	CELERI RAVE SAUCE RÉMOULADE LASAGNES AU BOEUF SALADE VERTE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT
MERCREDI	SALADE DE MAIS ET POIVRONS VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE À LA CRÈME COEUR DE BLÉ CAROTTES AUX OIGNONS FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI MSC ESCALOPE PANÉ BLÉ CAROTTES FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE AUX OIGNONS ROUGES POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
JEUDI	CONCOMBRES VINAIGRETTE BRANDADE DE COLIN MSC SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE HARICOTS VERTS NUGGETS DE POULET SEMOULE BIO PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES BOEUF À LA TOMATE FRITES SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON BRAISÉ SAUCE ÉCHALOTE PERSILLÉE POMMES DE TERRE VAPEUR CHOU FLEUR GRATINÉ FROMAGE BEIGNET	POTAGE DE LÉGUMES COLIN MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ BIO ÉPINARDS FROMAGE FRUITS FRAIS
SAMEDI	FRIAND FROMAGE CÔTE DE PORC POMMES DE TERRE FLAGEOLETS FROMAGE CRUMBLE	TARTIFLETTE SALADE FROMAGE COMPOTE BISCUIT	SALAMI CORNICHON CUISSE DE POULET POMMES DE TERRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE TARTE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Cuisine Centrale Municipale de Vitry en Artois

Personnes Âgées



	SEMAINE DU 12 AU 17 OCTOBRE 2026	SEMAINE DU 19 AU 24 OCTOBRE 2026
LUNDI	CONCOMBRES À LA GRECQUE CHILI SIN CARNE AU BOEUF RIZ BIO CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE BOLOGNAISE MACARONIS BIO FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
MARDI	POTAGE TOMATE SAUTÉ DE VOLAILLE POMMES DE TERRE VAPEUR LÉGUMES TAJINE FROMAGE CRÊPE SUCRÉE	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES PETITS POIS AU JUS FROMAGE BANANE CHOCOLAT
MERCREDI	HARICOTS ROUGES AU MAIS BOULETTES AU BOEUF SEMOULE COURGETTES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK AU VEAU COEUR DE BLÉ HARICOTS BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI	BETTERAVES CHARCUTERIE ET CONDIMENTS SALADE VERTE POMME DE TERRE AU FOUR GRATINÉE À LA RACLETTE FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET TEX MEX CAROTTES BRAISÉES SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE COLIN MSC AU CITRON TORTIS BIO POTIRON À LA CRÈME FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CIBOULETTE RIZ BIO HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI	CASSOULET POMMES DE TERRE VIANDE FROMAGE PARIS BREST	PÊCHE AU THON ROTI DE PORC ROSTIES PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CLAFOUTIS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements