







SEMAINE DE LA COTE D'OPALE DU 1ER JUIN AU 5 JUIN 2026

Lundi 1er


Salade Boulonnaise 
 Endives mimolette
 *



Rôti de porc 
 sauce maroilles 
 Cuisse de lapin 
 frites
 Poêlée de légumes
 *

Produits laitiers locaux
 *


Salade de fruits aux Bêtises
 de Cambrai 
 Yaourt fermier 
 Yaourt / Fruit

Mardi 2

Flamiche au maroille 
 Betteraves mimosa
 *



Cuisse de pintade 
 Waterzoi de poulet 
 Riz
 Gratin de carottes
 *

Produits laitiers locaux
 *



Crème brûlée chicorée 
 Compote biscuit
 Yaourt
 Fruit

Jeudi 4

Melon
 Terrine locale
 *


Steak haché
 Potjevleesch 
 Pommes rissolées 
 Salade verte
 *

Produits laitiers locaux
 *

Fraisier 
 Tarte papin 
 Yaourt
 Fruit

Vendredi 5

Pastèque
 Concombres
 *

Pâtes jambon
 ou Jambon de dinde
 Endives au jambon 
 *

Produits laitiers locaux
 *

Glace
 Yaourt
 Fruit

Viandes d'origine française Poissons non menacés Produits Menu Appellation d'origine Fait maison
 d'extinction locaux végétarien contrôlée



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Produits biologiques



Produits de la ferme



Le Principal
 Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
 Sophie PECRON

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.