

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 06 au 24 Janvier 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



Épiphanie

lundi 6 janvier	mardi 7 janvier	jeudi 9 janvier	vendredi 10 janvier
<p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes au boeuf sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre dorées</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Rôti de porc * (issu de viande de porc Label Rouge) sauce diable</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Bûchette au deux laits</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Gratin de torsades BIO, piperade et mozzarella</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Pâté de campagne * (issu de viande de porc Label rouge) et cornichon</p> <p>Poisson pané sauce citron</p> <p>Pommes de terre et haricots verts BIO</p> <p>Yaourt fermier</p>



lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage (Plat complet)</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salami * et cornichon</p> <p>Pavé de merlu MSC sauce provençale</p> <p>Riz BIO</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon * (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce douce au poivre</p> <p>Macaronis BIO et emmental râpé BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Paupiette au veau sauce brune</p> <p>Pommes de terre et carottes béchamel</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane BIO</p>

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<p>Escalope de poulet sauce au maroilles</p> <p>Pommes de terre et petits pois</p> <p>Petit moulé</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Torsades BIO et emmental râpé BIO</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Macédoine de légumes sauce mayonnaise</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>salade verte à la vinaigrette</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Jambalaya de légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

