

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 22 Avril 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
FERIE	Sauté de poulet façon chasseur BIO Pennes et râpé Petit suisse Orange	Boulettes d'agneau sauce thym et miel Pommes de terre noisette Gouda BIO Dessert de pâques	Pâté de campagne * Parmentier de poisson Salade verte vinaigrette Kiwi

lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette BIO Sauté de boeuf façon carbonade Pommes de terre sautées Liégeois vanille	Carottes râpées vinaigrette Gratin de poisson aux poireaux Riz BIO Roulé au chocolat	Curry de carottes et pois chiche Semoule BIO Edam BIO Yaourt fermier à l'abricot	Cordon bleu sauce tomate BIO Coquillettes et râpées Brie Fruit de saison

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Céleri râpé au fromage blanc BIO Paupiette de veau Flageolets aux carottes Yaourt aromatisé	Haricots verts vinaigrette BIO Omelette et ketchup Frites ** Compote de fruits sans sucre ajouté	Chipolatas * sauce brune BIO Torsades et râpé Petit suisse fruité Orange BIO	Pizza au fromage Beignet de calamar sauce tartare BIO Pommes de terre et épinards Yaourt à boire vanille

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon **BIO** Appétit

