

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 1er Mai au 2 Juin 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 1 mai	mardi 2 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Betteraves rouges à la vinaigrette Lasagnes de boeuf (Plat complet) Yaourt aromatisé	Beignet de calamar sauce tartare Purée de carottes Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Jambon * sauce tomate Haricots blancs / Pommes de terre vapeur Crème dessert au chocolat

lundi 8 mai	mardi 9 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Carbonara de porc* Pâtes et râpé Bûchette aux deux laits Compote de fruits sans sucre ajouté	Tomates à la vinaigrette Pavé protéines de lait Gratin de choux fleur et pommes de terre Barre bretonne	Filet de poisson sauce curry Riz Mimolette Fruit de saison

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Macédoine de légumes Paupiette de veau basquaise Pâtes et râpées Liégeois au chocolat	 Menu Kebab Lamelles de poulet façon Kebab Frites ** Emmental Fruit de saison		

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Carottes à la vinaigrette Hauts de cuisse sauce soubise Pommes dorées Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Marmite de poisson sauce blanche Riz aux légumes Mousse au chocolat	Gratin de pommes de terre au fromage raclette Salade verte Biscuit palmier Fromage blanc nature sucré	Cordon bleu Petits pois et carottes Petits suisse Melon

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
	Lasagnes de légumes (Plat complet) Vache qui rit Yaourt mixé aux fruits	Concombres façon bulgare Hachis parmentier Salade verte Yaourt nature sucré	Tajine de poulet Semoule et légumes couscous Mimolette Roulé myrtille

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

