

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 11 au 29 Mars 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<p>Potage de légumes </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</p> <p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Jambon * sauce poivre</p> <p> Coquillettes et râpé</p> <p>Brie</p> <p>Pomme</p>	<p>Émincé de volaille au curry</p> <p> Semoule / Haricots verts</p> <p>Sablé nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salami *</p> <p>Filet de poisson provençale</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Poire </p>

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<p>Normandin de veau sauce tomate</p> <p>Macaronis et râpé </p> <p>Coulommiers</p> <p>Orange </p>	<p> Betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce maroilles</p> <p>Petits pois / Pommes de terre</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Roulade *</p> <p>Hachis parmentier de boeuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Kiwi </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz </p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>

Fish burger Party



lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<p>Boulettes de boeuf sauce brune</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Fish burger </p> <p>(Pain burger, poisson pané, ketchup, cheddar râpé)</p> <p>Frites **</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Gratin de torsades, piperade et mozzarella</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc * sauce paprika</p> <p>Haricots blancs et pommes de terre </p> <p>Yaourt mixé aux fruits</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

