

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :



Menus du 7 Novembre au 2 Décembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<b>POTAGE DE LEGUMES</b> <b>AIGUILLETTE DE POULET</b> <b>AUX CHAMPIGNONS</b> <b>PATES BIO ET RAPE</b> <b>YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>NORMANDIN DE VEAU</b> <b>SAUCE A L'ANCIENNE</b> <b>PUREE DE POTIRON</b> <b>MAASDAM BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b> <b>ROTI DE BOEUF</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>POMMES DE TERRE</b> <b>FLAN AU CHOCOLAT</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>A LA VINAIGRETTE</b> <b>CHILI SIN CARNE</b> <b>RIZ BIO</b> <b>ECLAIR A LA VANILLE</b>	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<b>LASAGNES DE LEGUMES</b> <b>SALADE MELEE</b> <b>CAMEMBERT BIO</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b> <b>FILET DE POISSON SAUCE</b> <b>CITRON</b> <b>POMMES DE TERRE ET</b> <b>EPINARDS A LA BECHAMEL</b> <b>KIWI BIO</b>	<b>CELERI VINAIGRETTE</b> <b>ESCALOPE DE VOLAILLE</b> <b>COEUR DE BLE</b> <b>YAOURT AROMATISE BIO</b>	<b>CARBONARA DE VIANDE *</b> <b>PATES BIO ET RAPE</b> <b>EDAM BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SALAMI ET CORNICHONS</b> <b>BOULETTES DE BOEUF A LA</b> <b>PROVENCALE</b> <b>RIZ BIO AUX LEGUMES</b> <b>FLAN AU CARAMEL</b>
<b>REPAS DES PETITS SUPPORTERS</b>				
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>A LA VINAIGRETTE</b> <b>SAUCISSE * ET</b> <b>MAYONNAISE</b> <b>FRITES **</b> <b>GAUFRE LIEGEOISE</b>	<b>BETTERAVES ROUGES A LA</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE</b> <b>SEMOULE BIO ET</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>POMME</b>	<b>FRIAND</b> <b>NORMANDIN DE VEAU</b> <b>SAUCE PAPRIKA</b> <b>RIZ BIO</b> <b>BARRE BRETONNE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b> <b>(BOEUF BIO)</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>EDAM BIO</b> <b>CLEMENTINE</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b> <b>POISSON PANE</b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b>GRATIN DE POMMES DE</b> <b>TERRE</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>A LA VERGEOISE</b>
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 02 décembre
<b>SAUTE DE PORC *</b> <b>FLAGEOLETS AUX</b> <b>CAROTTES</b> <b>MIMOLETTE BIO</b> <b>POIRE</b>	<b>CERVELAS</b> <b>BEAUFLET DE COLIN</b> <b>SAUCE CITRON</b> <b>RIZ BIO</b> <b>CREME DESSERT AU</b> <b>CARAMEL</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>SAUCE TOMATE</b> <b>PUREE</b> <b>BISCUIT</b> <b>YAOURT BIO</b>	<b>POTAGE BIO</b> <b>POMMES DE TERRE</b> <b>FACON TARTIFLETTE</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>ROULE AU CHOCOLAT</b>	<b>CHOU FLEUR</b> <b>A LA VINAIGRETTE</b> <b>PATES BIO AUX DEUX</b> <b>FROMAGES</b> <b>POELEE DE LEGUMES</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 09 décembre
<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>BLANQUETTE DE VOLAILLE</b> <b>RIZ BIO</b> <b>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</b>	<b>JAMBON LABEL ROUGE *</b> <b>SAUCE BRUNE</b> <b>PUREE ET SES LEGUMES</b> <b>CLEMENTINE</b> <b>PAIN D'EPICES (St Nicolas)</b>	<b>TARTE DE LEGUMES</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU</b> <b>A LA FORESTIERE</b> <b>PATES BIO ET RAPE</b> <b>FLAN A LA VANILLE</b>	<b>POMMES DE TERRE</b> <b>FROMAGE RACLETTE</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>PETIT SUISSE</b> <b>POMME BIO</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b> <b>MEUNIERE DE POISSON</b> <b>SAUCE MOUTARDE</b> <b>LENTILLES AUX CAROTTES</b> <b>YAOURT FERMIER</b>
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<b>CARBONARA DE VIANDE *</b> <b>PATES BIO</b> <b>BRIE BIO</b> <b>YAOURT AUX FRUITS MIXES</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b> <b>NUGGETS DE BLE</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>RATATOUILLE</b> <b>COMPOTE</b>	<b>PIEMONTAISE</b> <b>BEIGNET DE CALAMARS</b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b>POMMES VAPEUR BIO</b> <b>PETIT SUISSE SUCRE</b>	<b>REPAS DE NOEL</b> 	<b>BETTERAVES AU FROMAGE</b> <b>BLANC</b> <b>BOULETTES DE BOEUF</b> <b>RIZ BIO</b> <b>ORANGE BIO</b>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre