

Menus du 28 Mars au 29 Avril 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



Viande d'origine
FRANCE



PRODUIT
REGIONAL



MENU
VÉGÉTARIEN

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	Jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
Brocolis sauce cocktail BIO Pâtes BIO à la carbonara * et râpé (Plat complet) Fruit de saison	Gratinée de quenelles et pommes de terre à la provençale Salade verte BIO Fromage BIO  Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Émincé de volaille Semoule et poêlée de légumes Fruits au sirop	Potage de légumes Gratin de bœuf BIO et tomate Riz BIO Yaourt aux fruits	Marmite de poisson sauce aurore Purée Fromage BIO BIO Compote de fruits sans sucre ajouté

La chasse aux œufs



lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	Jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Blanquette de volaille Riz BIO Fromage BIO Fruit de saison	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette BIO Poisson poêlée Gratin de pommes de terre et poireaux Flan nappé caramel	Sauté de porc * Pâtes et râpé Fromage Fruit de saison	Macédoine mimosas Boulettes d'agneau Flageolets aux carottes BIO BIO Dessert de Pâques	Céleri rémoulade Raviolis de légumes et râpé BIO BIO (Plat complet)  Blanc en neige et crème anglaise

BONNES VACANCES

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	Jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
BIO Merguez Semoule BIO et ratatouille Fromage Compote de fruits sans sucre ajouté	Concombres au fromage blanc Omelette sauce tomate BIO Pâtes BIO et râpé  Fruit de saison	Rôti de dinde sauce moutarde Jardinière de légumes Fromage Yaourt	BIO Boulettes de bœuf BIO sauce aigre douce Riz Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette BIO Beignet de calamar sauce tartare Purée de carottes Yaourt

* Produit contenant du porc

** Ou dérivés de pommes de terre

