

Menus du 29 Novembre au 17 Décembre 2021 Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



PRODUIT
REGIONAL



Viande d'origine
FRANCE



MENU
VÉGÉTARIEN

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Sauté de bœuf façon carbonade	Carottes râpées à la vinaigrette	Émincé de dinde au curcuma	Potage de légumes et croûtons	Betteraves rouges
Frites *	Nuggets de blé	Semoule et légumes couscous	Gratin de pommes de terre aux lardons et fromage (Plat complet)	Garniture de poisson façon à la reine
Emmental	Pâtes sauce tomate et râpé	Biscuit	Fruit de saison	Riz de Camargue
Kiwi	Fromage blanc aromatisé	Compote de fruits sans sucre ajouté		Crème dessert

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Potage de légumes et vache qui rit	Poisson poêlé	Rôti de bœuf sauce chasseur	Pâté de campagne (Label rouge)	Crêpe au fromage
Bianc de poulet sauce blanquette	Riz et épinards	Pommes dorées	Saucisse Knack	Carottes à la crème
Pâtes et râpé	Biscuit	Fromage	Haricots blanc à la tomate	Edam
Cookie de la saint Nicolas	Flan au chocolat	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt fermier



Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Macédoine de légumes	Potage et croûtons	Crêpinette		Beignet de calamar sauce aïoli
Pâtes aux deux fromages (Plat complet)	Jambon (Label rouge)	Lentilles aux oignons		Semoule et ratatouille
Fruit de saison	Carottes à la crème	Biscuit		Fromage
	Yaourt	Yaourt aromatisé		Compote de fruits sans sucre ajouté

Bonnes vacances 😊

