

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 22 Avril 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
FERIE	<p>Sauté de poulet façon chasseur</p> <p> Pennes et râpé</p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce thym et miel</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Gouda </p> <p>Dessert de pâques</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Kiwi</p>

lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<p>Betteraves rouges à la vinaigrette </p> <p>Sauté de boeuf façon carbonade </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gratin de poisson aux poireaux</p> <p>Riz </p> <p>Roulé au chocolat</p>	<p>Curry de carottes et pois chiche</p> <p>Semoule </p> <p>Edam </p> <p>Yaourt fermier à l'abricot</p>	<p>Cordon bleu sauce tomate </p> <p>Coquillettes et râpées </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<p>Céleri râpé au fromage blanc </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Flageolets aux carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Omelette et ketchup </p> <p>Frites ** </p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Chipolatas * sauce brune </p> <p>Torsades et râpé </p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>Orange </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare </p> <p>Pommes de terre et épinards</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

