

4E

Cuisine de l'Artois

Menus du 27 Février au 17 Mars 2023

LEGENDE :



lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
Potage de légumes Gratin de pâtes aux fromages (emmental râpé BIO) (Plat complet) Liègeols à la vanille	Carottes râpées à la vinaigrette Paupiette de veau sauce champignon Petits pois et pommes de terre Mousse au chocolat au lait	Salade de pâtes Crêpe au jambon * Salade verte Fruit de saison	Entrecôte de filet de poulet sauce provençale Semoule et ratatouille Petit beurre Fromage blanc vergeoise spéculoos	Colombo de poisson au curry Riz Fromage à tartiner Fruit de saison
lundi 6 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves rouges à la vinaigrette Boulettes de bœuf au paprika Pommes de terre Yaourt aromatisé	Potage de légumes Jambon * et ketchup Pâtes et râpé Fruit de saison	Rôti de dinde Cœur de blé sauce tomate Fromage à tartiner Yaourt nature sucré	Beignet de calamar sauce tartare Riz et épinards Petit suisse Donuts sucré	Macédoine de légumes Poutine du québec Cheddar et Oignon fnt Pommes de terre rissolées et salade verte Yaourt fermier
lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Normandin de veau basquaise Riz Carré de l'Est Compote de fruits sans sucre ajoutés	Omelette Semoule et ratatouille Fromage vache picon Flan nappé caramel	Brocolis sauce cocktail Sauté de porc* Pâtes et râpé Fruit de saison	Potage de légumes Blanquette de poisson aux légumes Purée Roulé au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Chipelatas * sauce moutarde Lentilles aux carottes Fruit de saison

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit



4E

Cuisine de l'Artois







Menus du 20 Mars au 14 Avril 2023

LEGENDE :



   

BIEN-ÊTRE
VIANDE D'ORIGINE FRANCE
PRODUIT REGIONAL
MENU VEGETARIEN






lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes	Radis rose et beurre	 Salade verte fromagère	 Filet de poisson poêlé
Carbonara de porc *	Aiguillette de volaille	Boulettes de boeuf provençale	Pané moelleux	Pommes de terre
 Pâtes et râpé	Petits pois aux oignons (Pommes de terre)	 Semoule	Riz et ratatouille	Fromage blanc aromatisé
Crème dessert chocolat	Kiwi 	Yaourt nature sucré	Gouda 	
Fruit de saison				

Menu Bretagne

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Paupiette de veau	Duo de crudités Bolognaise végétales	Pilon de poulet	Pâté de campagne *	Sauté de porc à l'ancienne
Frites **	 Pâtes et râpé	Jardinière de légumes (Pommes de terre)	Marmite de poisson	Riz
 Fromage		Biscuit	Chou fleur à la béchamel et pommes de terre	Fromage
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fromage blanc nature sucré	Flan nappé caramel	Far breton	 Fruit de saison

Repas de Pâques

lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette		Haricots verts persillés	Oeuf dur mayonnaise	Nuggets de blé et ketchup
Boulettes de boeuf	Aiguillette de poulet	Poisson pané sauce tartare	Rôti de porc * au thym	Pâtes et râpé
Coeur de blé	Gratin de légumes Pommes de terre	Riz	Pommes dorées	Petit suis 
Yaourt	Fromage	Crème dessert au chocolat	Flageolets aux carottes	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé		Dessert de Pâques	

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	Macédoine de légumes	Tomates à la vinaigrette		Coleslaw
	Pizza au fromage	Crêpinette *	Bolognaise de boeuf	 Merguez
	Salade verte	Purée	 Pâtes et râpé	Semoule et ratatouille
	Yaourt aromatisé	éclair vanille	Carré de l'Est	Liégeois vanille
			Fruit de saison 	

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

