

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 31 Mars au 02 Mai 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANNE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Taboulé (Semoule BIO)	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge)	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée	Marmite de colin MSC sauce crème	Carottes râpées à la vinaigrette persillée
Crêpinette *sauce brune	Burger de veau sauce provençale	Émincé de dinde au curry	Riz BIO et fondue de poireaux	Coeur de blé à la vache qui rit et champignon façon risotto
Petits pois et carottes	Pennes BIO et emmental BIO râpé	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Vache Picon	(Plat complet)
Liégeois au chocolat	Kiwi BIO	Éclair à la vanille	Fromage blanc à la vergeoise et spéculoos	Banane BIO

BONNES VACANCES

Les cloches sont passées

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	Filet de poulet sauce chasseur	Carottes râpées à la vinaigrette persillée	Filet de saumon MSC sauce aurore	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée
	Pommes de terre dorées	Rôti de boeuf sauce poivre	Semoule BIO et ratatouille	Raviolinis au fromage
	Carré de l'Est	Purée	Emmental BIO	(Plat complet)
	Pomme	Fruit de saison	Pâtisserie de Pâques	Yaourt nature sucré

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
Carottes et chou vinaigrette façon rémoulade		Céleri vinaigrette façon rémoulade		Tomates à la vinaigrette persillée
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tandoori	Cordon bleu sauce curry	Paupiette au veau sauce brune		Gratin de pommes de terre à la volaille façon tartiflette
Riz BIO aux légumes	Petits pois et carottes	Torsades BIO et emmental râpé BIO		Salade verte à la vinaigrette persillée
Flan nappé caramel	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé		Orange BIO

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

