

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 20 Mars au 14 Avril 2023



BIO



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



PRODUIT REGIONAL



MENU VEGETARIEN



lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes	Macédoine de légumes	BIO Salade verte fromagère
Carbonara de porc *	Aiguillette de volaille	api Vegetarien Pané moelleux	Filet de poisson poêlée
BIO Pâtes et râpé	Petits pois aux oignons (Pommes dorées)	Riz et ratatouille	Pommes de terre
Madeleine	Mimolette	Gouda BIO	Biscuit palmier
Crème dessert chocolat	Kiwi BIO	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

Menu Bretagne

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Lentilles vinaigrette	Duo de crudités	Pâté de campagne *	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau	Bolognaise végétales	Marmite de poisson	Sauté de porc à l'ancienne
Frites **	BIO Pâtes et râpé	Chou fleur à la béchamel et pommes de terre	Riz
BIO Camembert	Fromage api Vegetarien	Crème anglaise	Bûchette aux deux laits
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fromage blanc nature sucré	Far breton	BIO Fruit de saison

Repas de Pâques

lundi 3 avril	mardi 4 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette BIO	Taboulé (Semoule BIO)	Oeuf dur mayonnaise	Concombres à la vinaigrette
Boulettes de boeuf	Émincé de volaille	Rôti de porc * au thym	Nuggets de blé et ketchup
Coeur de blé	Gratin de légumes pommes de terre	Pommes dorées	BIO Pâtes et râpé api Vegetarien
Biscuit	Fromage	Flageolets aux carottes	Petit suisse
Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Pâte de fruit	Fruit de saison
		Dessert de Paques	

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	Macédoine de légumes	Brocolis sauce cocktail	Coleslaw
	Pizza au fromage	Bolognaise de boeuf	BIO Merguez
	Salade verte	Pâtes et râpé BIO	Semoule et ratatouille
	Gaufrette	Carré de l'Est	Fromage
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

