

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 20 Octobre 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Potage de légumes BIO Sauté de volaille aux champignons Petits pois carottes Maasdam Crème dessert à la vanille	Céleri aux raisins Rôti de porc * à l'estragon Purée de pommes de terre fromagères Chantailou Fruit de saison bio	Salami * Gratinée de poisson aux poireaux Pommes de terre Camembert Fruit de saison BIO	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise végétale Pâtes BIO et râpé BIO Fromage Tarte au chocolat
Délicieusement bas carbone			
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Macédoine de légumes Boulettes de boeuf sauce barbecue Pommes dorées Mimolette BIO Fruit de saison	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette Poisson poêlée sauce aurore Riz Biscuit Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tajine de poulet Semoule BIO Fromage Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Gratin de pâtes BIO aux fromages (Plat complet) Biscuit Yaourt fermier
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte Biscuit Compote de fruits sans sucre ajouté	Tomates à la vinaigrette Viennoise de dinde sauce tomate Flageolets aux carottes Bûchette aux deux laits Fruit de saison	Roulade * et cornichon Bolognaise de boeuf Pâtes BIO et râpé BIO Petit suisse Fruit de saison	Tarte au fromage Filet de poisson Pommes de terre - Ratatouille Fromage Crème dessert au chocolat

Bonnes vacances 😊

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

