

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 30 Mars au 1er Mai 2022



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Betteraves BIO à la vinaigrette à la moutarde Boulettes au boeuf façon carbonade Pommes dorées Mandarine	Filet de saumon MSC sauce crème Pennes BIO Camembert BIO Beignet aux pommes	Tarte du chef à la raclette Paëlla végétarienne (Riz BIO) (plat complet) Yaourt aromatisé	Rôti de porc* (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce miel et épices Semoule BIO Cantal AOP Poire

Repas de Pâques

lundi 6 avril	mardi 7 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
	Saucisse * façon knack sauce tomate Fusillis BIO Emmental BIO râpé Orange BIO	 Oeuf dur mimosa Sauté de dinde sauce Bercy Pommes rostis Flageolets au thym Tarte au chocolat du chef	Poisson pané Purée de pommes de terre et haricot vert Tomme noire Pomme BIO

Bonnes vacances

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Céleri rémoulade Crêpinette * sauce moutarde Riz BIO Liégeois vanille	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes Petits pois Petit suisse nature sucré Banane BIO	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée Gratin de pommes de terre et poireaux au maroilles (plat complet) Pomme BIO	

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

B o n A p p é t i t

