

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 30 Mars au 1er Mai 202



BIO



PRODUIT REGIONAL




VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



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

Repas de Pâques

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

Bonnes vacances

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

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

