

Menus du 04 janvier au 19 février 2021

CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS

Légende :



Viande d'origine France



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	Jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Lasagnes de bœuf (Plat complet) Biscuit breton Yaourt aromatisé	Potage potiron Poisson pané sauce tartare Riz Flan au chocolat	 Tarte aux trois fromages Laitue vinaigrette Suisse nature sucré Pomme jaune	Macédoine de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes dorées Galette des rois	Sauté de porc sauce dijonnaise Coquillettes Emmental râpé Clémentine

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	Jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Potage de légumes Bœuf aux carottes Pommes noisettes Flan à la vanille	Steak haché sauce tomate Tortis Emmental râpé Banane	Mignon de poulet sauce crème Carottes à l'étuvée (Pommes de terre) Saint Paulin Compote de fruits sans sucre ajouté	Filet de merlu blanc sauce citron Purée de légumes Suisse fruité Kiwi	Crêpe au fromage Œuf dur Riz / Petits pois Tarte aux pommes

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	Jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Raviolis (Plat complet) Emmental râpé Gaufre de liège	Emincé de volaille sur lit niçois Semoule Fromage vache Picon Fruits au sirop	Bœuf et ketchup Poêlée de légumes et pommes de terre Chantailou ail et fines herbes Poire	Salade de pâtes au basilic Pizza au fromage Salade et composants Yaourt fermier saveur citron	Pâté de campagne (Brut) Poisson meunière Pommes de terre béchamel Banane

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	Jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Allumette de dinde façon carbonara Coquillettes Emmental râpé Pomme rouge	Lentilles à la vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Purée de pommes de terre Flan à la vanille	Rôti de porc sauce au miel et épice Semoule Biscuit Fromage blanc nature sucré	Potage carottes Marmite de poisson aux légumes Riz Kiwi	Sauté de bœuf façon carbonade Frites * Fromage à tartiner Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	Jeudi 04 février	vendredi 05 février
Normandin de veau sauce tomate Potatoes Suisse pulpé Orange	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate Vache qui rit Crêpe de la chandeleur	Salade de pâtes Cordon bleu de dinde Brocolis béchamel (Pommes de terre) Poire	Omelette sauce ciboulette Carottes et riz Carré moulé nature Compote de fruits sans sucre ajouté	Potage de légumes Meunière de poisson Semoule Crème dessert au chocolat

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	Jeudi 11 février	vendredi 12 février
Coquillettes aux deux fromages Biscuit céréales Pomme bicolore	Carottes à la vinaigrette Boulettes au porc sauce charcutière Frites * Yaourt aromatisé	Salade de haricots lingot du Nord (Label rouge) Poisson sur lit de poireaux Riz Yaourt	Potage potiron aux croûtons Pommes de terre montagnarde Dés de jambon Roulé aux myrtilles	Betteraves rouges à la vinaigrette Mignon de poulet sauce crème Fleurettes de chou-fleur (Pommes de terre) Clémentine

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	Jeudi 18 février	vendredi 19 février
Merguez épices douces Semoule et ratatouille Fromage carré de vache Orange	Potage tomate Jambon (Label rouge) et mayonnaise Pommes de terre noisette Donuts	Aiguillettes de volaille Pâtes à la béchamel Tomme blanche Madeleine marbrée	Œuf mayonnaise Parmentier de carottes à l'emmental Camembert Flan nappé caramel	Tarte aux légumes Beignets de calamar sauce tartare Riz

Bonnes vacances 😊

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »