

Menus du 24 Janvier au 25 Février 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



Viande d'origine
FRANCE



PRODUIT
REGIONAL



MENU
VÉGÉTARIEN

HVE : Haute Valeur
Environnementale

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Carottes râpées à la vinaigrette	Betteraves rouges à la vinaigrette		Potage de légumes	Macédoine de légumes
Saucisse knack	Poulet coco sauce au curry	Nuggets de poisson	Pommes de terre montagnarde sans viande	Paupiette de veau à la provençale
Haricots blancs à la tomate (Pommes de terre)	Riz / Petits pois	Semoule et ratatouille	Salade verte	Pâtes et râpé
Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat	Fromage	Banane	Roulé aux myrtilles
			Chandeleur	

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Sauté de bœuf façon carbonnade	Crêpe au fromage	Sauté de volaille au paprika	Potage de légumes	Saucisson à l'ail *
Frites ** Salade verte	Rôti de porc *	Pâtes et râpé	Gnocchi à l'italienne	Meunière de poisson sauce agrumes
Fromage	Lentilles aux carottes	Biscuit	(Plat complet)	Riz / Brocolis (HVE)
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fruit de saison	Yaourt	Crêpe de la chandeleur	Crème dessert

Bonnes vacances 😊

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Coleslaw		Salade de blé	Potage de légumes	Concombres à la vinaigrette
Fish and chips Poisson frit	Filet de poulet façon tajine	Risotto au saucisse * et tomate	Gratin de pommes de terre bolognaise	Omelette sauce tomate
Frites ** Salade verte	Semoule et légumes tajine	(Plat complet)	(Plat complet)	Pâtes et râpé
Cake marbré	Fromage	Yaourt	Petit suisse	Yaourt fermier

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre



Bon
Appétit

