

Menus du 03 Janvier au 21 Janvier 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



Viande d'origine
FRANCE



PRODUIT
REGIONAL

MENU
VÉGÉTARIEN

HVE : Haute Valeur
Environnementale

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	Jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Macédoine de légumes Filet de poulet aux champignons Riz	 Nuggets végétales Semoule et ratatouille Bûchette aux deux laits Fruit de saison	Normandin de veau Gratin de légumes (Pommes de terre) Biscuit Yaourt	Potage de légumes Boulettes de bœuf à la provençale Pâtes et râpé Galette des rois	Gratin de poisson aux poireaux Purée Fromage Fruit de saison



lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Betteraves rouges à la vinaigrette Meunière de poisson Pommes de terre façon gratin dauphinois Flan	Jambon * (Label rouge) Pâtes et râpé Fromage Fruit de saison	Hachis Parmentier (Plat complet) Fromage Compote de fruits sans sucre ajouté	Œuf mayonnaise Rôti de dinde à la dijonnaise Flageolets aux carottes Yaourt nature sucré	Potage de légumes Poutine du Québec (Cheddar et oignons frits) Pommes de terre rissolées Dessert du Québec

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Céleri rémoulade Pâtes à la carbonara * et râpé (Plat complet) Fruit de saison	Pâté de campagne * (Label rouge) Marmite de poisson Gratin de chou-fleur (HVE) (Pommes de terre) Liégeois au chocolat	Pot au feu Riz et Légumes du pot au feu Fromage Fruits au sirop	Potage de légumes Parmentier de carottes au fromage Salade verte Velouté fruit	Escalope viennoise Cœur de blé à la tomate Maasdam Fruit de saison

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

