

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 31 Avril au 02 Mai 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 31 mars	mardi 1 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Taboulé (Semoule BIO)	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge)	Marmite de colin MSC sauce crème	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette persillée
<b>Crêpinette</b> *sauce brune	<b>Burger de veau</b> sauce provençale	<b>Riz BIO</b> et fondue de poireaux	Coeur de blé à la vache qui rit et champignon façon risotto
Petits pois et <b>carottes</b>	<b>Pennes BIO</b> et <b>emmental BIO</b> râpé	Vache Picon	(Plat complet)
Liégeois au chocolat	<b>Kiwi BIO</b>	Fromage blanc à la vergeoise et spéculoos	<b>Banane BIO</b>

BONNES VACANCES

Les cloches sont passées

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	<b>Filet de poulet</b> sauce chasseur	Filet de saumon MSC sauce aurore	<b>Haricots verts BIO</b> à la vinaigrette persillée
	<b>Pommes de terre dorées</b>	<b>Semoule BIO</b> et ratatouille	Raviolinis au fromage
	<b>Carré de l'Est</b>	<b>Emmental BIO</b>	(Plat complet)
	<b>Pomme</b>	Pâtisserie de Pâques	Yaourt nature sucré

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
<b>Carottes et chou</b> vinaigrette façon rémoulade			Tomates à la vinaigrette persillée
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tandoori	<b>Cordon bleu</b> sauce curry		Gratin de pommes de terre à la volaille façon tartiflette
<b>Riz BIO</b> aux légumes	Petits pois et carottes		Salade verte à la vinaigrette persillée
Flan nappé caramel	Pont l'évêque AOP		<b>Orange BIO</b>
	Fruit de saison		

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

