

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 24 Février au 14 Mars 2025



BIO




PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 3 mars	mardi 4 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
<p>Paupiette au veau sauce aux oignons</p> <p>Flageolets et carottes</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Mélange de Betteraves BIO et maïs vinaigrette persillée</p> <p>Gratin de macaronis BIO, piperade et mozzarella</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Rôti de porc * sauce champignons</p> <p>Riz BIO et Haricots verts BIO</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Ananas</p>	<p>Carottes et chou vinaigrette façon rémoulade</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt mixé aux fruits</p>
			<p>La vie en rose </p>
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<p>Saucisse* façon knack</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Curry de pois chiche et carottes</p> <p>Riz BIO</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de lieu noir MSC sauce Nantua</p> <p>Semoule BIO et ratatouille</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Hachis parmentier à la purée de betteraves BIO</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Salade feuille de chêne vinaigrette à la framboise</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruit rouges</p>
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<p>Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Pomme</p>	<p>Rôti de dinde sauce Bercy</p> <p>Lentilles BIO au jus</p> <p>Kiwi BIO</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Riz BIO et épinards</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon * (issu de viande de porc Label rouge) sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO et râpé BIO</p> <p>Mandarine</p>
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
<p>Sauté de boeuf sauce façon carbonade</p> <p>Frites **</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette aux pommes</p> <p>Chipolatas* sauce moutarde</p> <p>Semoule BIO et ratatouille</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Tarte au fromage du chef</p> <p>Omelette sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée</p> <p>Filet de saumon MSC sauce crème</p> <p>Pennes BIO et emmental BIO râpé</p> <p>Flan nappé caramel</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

