

Menus du 28 Février au 25 Mars 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



Viande d'origine
FRANCE



PRODUIT
REGIONAL

MENU
VÉGÉTARIEN

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
<p>Potage de légumes</p> <p>Émincé de porc au caramel</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt BIO</p>	<p>Gratin de pâtes BIO à l'emmental sauce cheddar (Plat complet)</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Chou râpé à la vinaigrette</p> <p>Aiguillette de volaille</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Colombo de poisson au curry</p> <p>Riz et haricots verts BIO</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Normandin de veau sauce provençale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<p>Aiguillette de poulet</p> <p>Petits pois et poêlée de légumes</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Riz et épinards</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de porc * sauce brune</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Yaourt</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>moule BIO et légumes couscous</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Betteraves rouges BIO à la vinaigrette</p> <p>Chipolatas *</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>

Carnaval de
Dunkerque



lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<p>Sauté de bœuf façon carbonnade</p> <p>Frites **</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Croque veggie</p> <p>Lentilles aux carottes BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Crêpinette</p> <p>Pépinette</p> <p>Yaourt</p>	<p>Poisson façon bouchée à la reine</p> <p>Riz arlequin</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce au fromage fondu</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<p>Paupiette de veau sauce basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon * (Label rouge)</p> <p>Pâtes BIO et râpé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Meunière de poisson</p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Pâtisserie</p>

* Produit contenant du porc

** Ou dérivés de pommes de terre

