

# Menus du 28 Mars au 29 Avril 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



Viande d'origine  
FRANCE



PRODUIT  
REGIONAL



MENU  
VÉGÉTARIEN

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
Brocolis sauce cocktail <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> à la carbonara * et râpé (Plat complet) Fruit de saison	Gratinée de quenelles et pommes de terre à la provençale Salade verte <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b>  Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Émincé de volaille Semoule et poêlée de légumes Fruits au sirop	Potage de légumes Gratin de bœuf <b>BIO</b> et tomate Riz <b>BIO</b> Yaourt aux fruits	Marmite de poisson sauce aurore Purée Fromage <b>BIO</b> <b>BIO</b> Compote de fruits sans sucre ajouté

La chasse aux œufs



lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Blanquette de volaille Riz <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la vinaigrette <b>BIO</b> Poisson poêlée Gratin de pommes de terre et poireaux Flan nappé caramel	Sauté de porc * Pâtes et râpé Fromage Fruit de saison	Macédoine mimosa Boulettes d'agneau Flageolets aux carottes <b>BIO</b> <b>BIO</b> Dessert de Pâques	Céleri rémoulade Raviolis de légumes et râpé <b>BIO</b> <b>BIO</b> (Plat complet)  Blanc en neige et crème anglaise

## BONNES VACANCES

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<b>BIO</b> Merguez Semoule <b>BIO</b> et ratatouille Fromage Compote de fruits sans sucre ajouté	Concombres au fromage blanc Omelette sauce tomate <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> et râpé  Fruit de saison	Rôti de dinde sauce moutarde Jardinière de légumes Fromage Yaourt	<b>BIO</b> Boulettes de bœuf <b>BIO</b> sauce aigre douce Riz Fromage Fruit de saison	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la vinaigrette <b>BIO</b> Beignet de calamar sauce tartare Purée de carottes Yaourt

\* Produit contenant du porc

\*\* Ou dérivés de pommes de terre

