

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 3 au 21 Janvier 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



MENU VEGETARIEN



lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
 <b>BIO</b> BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PDT VAPEUR FLAN	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE RISSOLEES <b>BIO</b> YAOURT BIO	NORMANDIN DE VEAU GRATIN DE LEGUMES (POMMES DE TERRE) <b>BIO</b> BISCUIT BIO YAOURT	POTAGE DE LEGUMES BOULETTES DE BOEUF <b>BIO</b> A LA PROVENCALE PATES ET RAPE GALETTE DES ROIS 	COLIN A LA FONDUE DE POIREAUX RIZ VACHE QUI RIT <b>BIO</b> FRUIT DE SAISON
lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<b>BIO</b> BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PDT VAPEUR FLAN	JAMBON BRAISE * (LABEL ROUGE) SAUCE AU POIVRE DOUX <b>BIO</b> PATES ET RAPE PETIT MOULE FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE * HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTE	ROTI DE DINDE FLAGEOLETS AUX CAROTTES <b>BIO</b> BISCUIT YAOURT AUX FRUITS MIXES	POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETALES SEMOULE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON 
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
CELERI REMOULADE <b>BIO</b> PATES A LA CARBONARA ET RAPE (PLAT COMPLET) COMPOTE SANS SUCRE AJOUTE	PATE DE CAMPAGNE * (LABEL ROUGE) MARMITE DE POISSON POMMES DE TERRE ET CHOU A LA BECHEMEL LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRIAND POT AU FEU RIZ ET LEGUMES DU POT AU FEU FRUITS AU SIROP	<b>BIO</b> POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PUREE TARTE AU FLAN 	CORDON BLEU COEUR DE BLE A LA TOMATE <b>BIO</b> MAASDAM FRUIT DE SAISON

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

