

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
 BIO 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 BIO YAOURT BIO	NORMANDIN DE VEAU GRATIN DE LEGUMES (POMMES DE TERRE) BIO BISCUIT BIO YAOURT	POTAGE DE LEGUMES BOULETTES DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE PATES ET RAPE GALETTE DES ROIS 	COLIN A LA FONDUE DE POIREAUX RIZ VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
BIO BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PDT VAPEUR FLAN	JAMBON BRAISE * (LABEL ROUGE) SAUCE AU POIVRE DOUX BIO 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 BIO 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 BIO 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 BECHAMEL LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRIAND POT AU FEU RIZ ET LEGUMES DU POT AU FEU FRUITS AU SIROP	BIO POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PUREE TARTE AU FLAN 	CORDON BLEU COEUR DE BLE A LA TOMATE BIO MAASDAM FRUIT DE SAISON

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

