

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 27 Février au 17 Mars 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



MENU VEGETARIEN



lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<b>Potage de légumes</b> Gratin de pâtes aux fromages (emmental râpé BIO) (Plat complet) Liégeois à la vanille	<b>Carottes râpées à la vinaigrette</b> <b>Paupiette de veau</b> sauce champignon Petits pois et pommes de terre Mousse au chocolat au lait	<b>Émincé de filet de poulet</b> sauce provençale Semoule et ratatouille Petit beurre Fromage blanc vergeoise spéculoos	Colombo de poisson au curry Riz Fromage à tartiner Fruit de saison

lundi 6 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>Betteraves rouges à la vinaigrette</b> <b>Boulettes de boeuf</b> au paprika Pommes de terre Yaourt aromatisé	<b>Potage de légumes</b> <b>Jambon *</b> et ketchup Pâtes et râpé Fruit de saison	Beignet de calamar sauce tartare Riz et épinards Petit suisse Donuts sucré	Macédoine de légumes Poutine du québec Cheddar et Oignon frit Pommes de terre rissolées et <b>salade verte</b> Yaourt fermier

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>Normandin de veau</b> basquaise Riz <b>Carré de l'Est</b> Compote de fruits sans sucre ajouté	<b>Omelette</b> Semoule et ratatouille Fromage vache picon Flan nappé caramel	<b>Potage de légumes</b> Blanquette de poisson aux légumes Purée Roulé au chocolat	<b>Oeuf dur</b> mayonnaise <b>Chipolatas *</b> sauce moutarde Lentilles aux carottes Fruit de saison

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

