

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 4 au 22 Décembre 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
<p>Boulettes de porc * sauce carbonade</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Saint môret </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pâtes et râpé </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Parmentier de carottes à l'emmental</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Émincé de boeuf à la tomate</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt fermier</p>

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<p>Escalope de volaille au maroilles</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Spéculoos</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves rouges persillées </p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon * et ketchup</p> <p>Pâtes et râpé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gratin de pommes de terre fromager (façon raclette)</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<p>Coleslaw</p> <p>Carbonara de porc *</p> <p>Pâtes et râpé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pané moelleux</p> <p>Flageolets aux carottes</p> <p>Yaourt BIO </p>		<p>Nuggets de poisson</p> <p>Riz et épinards</p> <p>Galette </p> <p>Flan à la vanille</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

