

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 5 au 23 Février 2024



Cap sur l'Asie

lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Carbonara de volaille Bio Coquillettes et râpé Biscuit fourré à la fraise Pomme	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Croque au fromage api (Plat complet) Yaourt Bio	Nems de légumes Rôti de porc * sauce aigre douce Bio Riz façon cantonnais Beignet	Salami * Filet de colin sauce citron Pommes de terre Banane Bio

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Normandin de veau sauce poivre Frites ** Pont l'évêque AOP Poire Bio	Betteraves rouges fromagères Bio Filet de poisson poêlé sauce tartare Gnoccki Yaourt aromatisé	Coleslaw Gratin de pommes de terre façon tartiflette * Bio Orange Bio	Potage de légumes Bolognaise de légumes et lentilles Bio Pennes et emmental râpé Crème dessert chocolat

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Boulettes de boeuf façon tajine Pommes noisette Edam Bio Fruit de saison	Potage de légumes Cordon bleu sauce tomate Bio Torsades et râpé Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées à la vinaigrette omelette Semoule et ratatouille Yaourt mixé aux fruits	Filet de merlu sauce crème Pommes de terre et épinards Bio Saint môret Compote de fruits sans sucre ajouté

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

