

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 30 Mars au 1er Mai 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Betteraves BIO à la vinaigrette à la moutarde		Carottes râpées à la vinaigrette	Tarte du chef à la raclette	
Boulettes au boeuf façon carbonade	Filet de saumon MSC sauce crème	Haché au veau sauce poivre	Paëlla végétarienne (Riz BIO)	Rôti de porc* (Issu de viande de porc Label Rouge) sauce miel et épices
Pommes dorées	Pennes BIO Camembert BIO	Coeur de blé BIO	(plat complet)	Semoule BIO
Mandarine	Beignet aux pommes	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Cantal AOP Poire

Repas de Pâques

lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
		Taboulé d'hiver (Semoule BIO)	Oeuf dur mimosa	
	Saucisse* façon knack sauce tomate	Galette végétarienne	Sauté de dinde sauce Bercy	Poisson pané
	Fusillis BIO Emmental BIO râpé Orange BIO	Carottes à la crème	Pommes rostis Flageolets au thym	Purée de pommes de terre et haricot vert Tomme noire
		Liégeois au chocolat	Tarte au chocolat du chef	Pomme BIO

Bonnes vacances

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Céleri rémoulade			Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée	
Crêpinette* sauce moutarde	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes	Marmite de poisson au curry	Gratin de pommes de terre et poireaux au maroilles	
Riz BIO	Petits pois	Semoule BIO	(plat complet)	
Liégeois vanille	Petit suisse nature sucré Banane BIO	Buchette aux deux lait Ananas	Pomme BIO	

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

