

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 31 Mars au 02 Mai 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



lundi 31 mars	mardi 1 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Taboulé (Semoule BIO)	Pâté de campagne * (Issu de viande de porc Label Rouge)	Marmite de colin MSC sauce crème	Carottes râpées à la vinaigrette persillée
Crêpinette *sauce brune	Burger de veau sauce provençale	Riz BIO et fondue de poireaux	Coeur de blé à la vache qui rit et champignon façon risotto
Petits pois et carottes	Pennes BIO et emmental BIO râpé	Vache Picon	(Plat complet)
Liégeois au chocolat	Kiwi BIO	Fromage blanc à la vergeoise et spéculoos	Banane BIO

BONNES VACANCES

Les cloches sont passées

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	Filet de poulet sauce chasseur	Filet de saumon MSC sauce aurore	Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée
	Pommes de terre dorées	Semoule BIO et ratatouille	Raviolinis au fromage
	Carré de l'Est	Emmental BIO	(Plat complet)
	Pomme	Pâtisserie de Pâques	Yaourt nature sucré

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
Carottes et chou vinaigrette façon rémoulade			Tomates à la vinaigrette persillée
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tandoori	Cordon bleu sauce curry		Gratin de pommes de terre à la volaille façon tartiflette
Riz BIO aux légumes	Petits pois et carottes		Salade verte à la vinaigrette persillée
Flan nappé caramel	Pont l'évêque AOP		Orange BIO
	Fruit de saison		

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

