

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 02 au 20 Décembre 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
<p><b>Émincé de cuisse de poulet</b> sauce blanquette</p> <p><b>Bio</b> Riz et carottes</p> <p>Cantadou</p> <p>Orange <b>Bio</b></p>	<p>Haricots verts à la vinaigrette <b>Bio</b></p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Frites **</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Marmite de poisson aux poireaux</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Gouda <b>Bio</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon * blanc label rouge sauce fromagère</p> <p><b>Bio</b> Coquillettes et râpé</p> <p>Flan à la vanille Friandise de la Saint Nicolas</p>

lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
<p>Crépinette * sauce façon carbonade</p> <p>Semoule <b>Bio</b></p> <p>Brie</p> <p>Clémentines</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua</p> <p>Gratin de chou fleur / pommes de terre <b>Bio</b></p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Macédoine de légumes vinaigrette mayonnaise <b>Bio</b></p> <p>Gratin de torsades, piperade et mozzarella (plat complet)</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Cordon bleu sauce soubise</p> <p>Purée</p> <p>Edam <b>Bio</b></p> <p>Pomme</p>

## Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Betteraves rouges à la vinaigrette <b>Bio</b></p> <p>Boulettes au boeuf sauce arrabiata</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Kiwi <b>Bio</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis aux légumes sauce tomate et emmental râpé <b>Bio</b></p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré <b>Bio</b></p>		<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Beignet de calamar à la romaine sauce tartare</p> <p><b>Bio</b> Riz et épinards à la crème <b>Bio</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

# Bon Appétit

