

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 22 Avril 2024



lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
FERIE	Salade fromagère Sauté de poulet façon chasseur Bio Pennes et râpé Petit suisse Orange	Céleri rémoulade Normandin de veau Riz Bio Petit beurre Fromage blanc aromatisé	Brocolis vinaigrette mimosa Boulettes d'agneau sauce thym et miel Pommes de terre noisette Gouda Bio Dessert de pâques	Pâté de campagne * Parmentier de poisson Salade verte vinaigrette Camembert Bio Kiwi

lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette Sauté de boeuf façon carbonade Pommes de terre sautées Biscuit galette bretonne Liégeois vanille	Carottes râpées vinaigrette Gratin de poisson aux poireaux Riz Bio Pont l'évêque AOP Roulé au chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc sauce dijonnaise Chou fleur béchamel et pommes de terre Tomme grise Pomme	Crêpe au fromage Curry de carottes et pois chiche api Semoule Bio Edam Bio Yaourt fermier à l'abricot	Concombres à la vinaigrette Cordon bleu sauce tomate Bio Coquillettes et râpées Brie Fruit de saison

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Céleri râpé au fromage blanc Paupiette de veau Flageolets aux carottes Cantal AOP Yaourt aromatisé	Haricots verts vinaigrette Bio Omelette et ketchup Frites ** Coulommiers Compote de fruits sans sucre ajouté	Radis et beurre Aiguillette de volaille Riz Bio Gaufrette Flan chocolat	Tomates à la vinaigrette Chipolatas * sauce brune Bio Torsades et râpé Petit suisse fruité Orange Bio	Pizza au fromage Beignet de calamar sauce tartare Bio Pommes de terre et épinards Boudoirs Yaourt à boire vanille

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

