Menus du 8 Janvier au 23 Février 2018

CC de l'Artois

Poisson de pleine mer · Produit BIO · Recette cuisinée · Produit local · Viande d'origine France

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement »

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Parmentier de bœuf Salade *Milanette* *Fruit de saison*	*Céleri rémoulade* Aiguillettes de poulet au curry Ratatouille et semoule *Yaourt aromatisé*	*Jus de pomme* Rôti de bœuf sauce échalote Pâtes pépinette et râpé *Ile flottante*	*Betterave rouge* *fromagère* Sauté de porc à la dijonnaise Frites *Fruit de saison*	*Duo de crudités* Filet de lieu au four Purée au potiron *Galette des Rois*
lundi 15 janvier	**mardi 16 janvier**	**mercredi 17 janvier**	**jeudi 18 janvier**	**vendredi 19 janvier**
Paleron en ravigote Carottes et pommes de terre au jus *Vache qui rit* *Mousse au chocolat*	Omelette crème de ciboulette Coquillettes et râpé *Petit filou* *Purée de pommes sans sucre ajouté*	Rôti de porc aux câpres Mêlée de légumes *St-Paulin* *Fruit de saison*	*Chou rouge à la vinaigrette* Poisson pané sauce Tartare Riz à la brunoise *Yaourt fermier saveur abricot*	*Potage aux poireaux* Tajine de poulet Semoule et légumes couscous *Tarte au flan*
lundi 22 janvier	**mardi 23 janvier**	**mercredi 24 janvier**	**jeudi 25 janvier**	**vendredi 26 janvier**
Salade piémontaise Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes *Fromage blanc pulpé*	Filet de colin sauce waterzoï Riz *Gouda* *Fruit de saison*	Paupiette braisée à la forestière Navets caramélisés *Tomme noire* *Eclair au chocolat*	*Potage maraîcher* Carbonara au jambon Macaronis et râpé *Fruit de saison*	*Coleslow* Haut de cuisse au romarin Courgettes et pommes de terre dorées au four *Flan à la vanille*
lundi 29 janvier	**mardi 30 janvier**	**mercredi 31 janvier**	**jeudi 1er février**	**vendredi 2 février**
Macédoine de légumes Sauté de porc Soubise Riz blanc *Yaourt brassé*	Crêpe béchamel farcie Jardinière de légumes *Edam à la coupe* *Fruit de saison*	*Salade d'endive aux raisins* Gratin de la mer sur fondue de poireaux Pommes de terre vapeur *Crème dessert au caramel*	*Carotte râpée fromagère* Steak haché de bœuf sauce douce au poivre Frites *Purée aux 2 fruits sans sucre ajouté*	*Potage de légumes verts* Rôti de dinde à la provençale Pâtes Tortis et râpé *Crêpe au sucre*

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Potage à la carotte Boulettes d'agneau en sauce de braisage Semoule *Yaourt fermier saveur fraise*	Poisson meunière sur ratatouille Riz nature *Emmental à la coupe* *Fruit de saison*	Sauté de veau aux olives Bouquetière de légumes *Pointe de brie* *Poire au sirop*	Tartiflette à la volaille Salade *Pâte de fruit* *Fruit de saison*	*Taboulé* Jambon tranche Fricassée d'haricots verts *Flan au chocolat*
lundi 12 février	**mardi 13 février**	**mercredi 14 février**	**jeudi 15 février**	**vendredi 16 février**
Escalope de volaille basquaise Piperade et pommes de terre *Carré fondu Président* *Fruit de saison*	*Betterave rouge persillée* Carbonade de bœuf Frites *Yaourt nature sucré*	Rôti de porc à la paysanne Pâtes tricolores et râpé *Gaufrette vanille* *Purée de fruits sans sucre ajouté*	*Céleri râpé à la vinaigrette* Saucisse Knack et Ketchup Carottes et lentilles *Flan au caramel*	Merlu à la florentine (épinards) Riz créole *Mimolette à la coupe* *Fruit de saison*
lundi 19 février	**mardi 20 février**	**mercredi 21 février**	**jeudi 22 février**	**vendredi 23 février**
Salade du Chef Raviolis et fromage *Crème dessert au chocolat*	*Potage cultivateur* Blanquette de poisson et ses légumes Riz *Yaourt fermier saveur vanille*	Normandin de veau sauce brune Mijoté de petits pois *Gouda à la coupe* *Fruit de saison*	REPAS CARNAVAL Volaille sauce crème au curry Purée gourmande aux légumes *Petit Suisse* *Beignet*	Estouffade de bœuf Haricots beurre Pommes de terre dorées *Milanette* *Fruit de saison*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements