

Menus du 03 Janvier au 21 Janvier 2022

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



Viande d'origine
FRANCE



PRODUIT
REGIONAL



MENU
VÉGÉTARIEN

HVE : Haute Valeur
Environnementale

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Macédoine de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette	Demi pomelos et sucre	Potage de légumes	Quiche lorraine *
Filet de poulet aux champignons	 Nuggets végétales	Normandin de veau	Boulettes de bœuf à la provençale 	Gratin de poisson aux poireaux
Riz 	 Semoule et ratatouille	Gratin de légumes (Pommes de terre)	Pâtes et râpé	Purée
Biscuit	Bûchette aux deux laits	Biscuit	Petit suisse	Fromage 
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Yaourt	Galette des rois	Fruit de saison



Balade
Canadienne

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Betteraves rouges à la vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette	Charcuterie *	Œuf mayonnaise	Potage de légumes
Meunière de poisson	Jambon * (Label rouge)	Hachis Parmentier	Rôti de dinde à la dijonnaise	Poutine du Québec (Cheddar et oignons frits)
Pommes de terre façon gratin dauphinois	 Pâtes et râpé	(Plat complet)	Flageolets aux carottes 	Pommes de terre rissolées
Carré de l'Est	Fromage	Fromage	Biscuit BIO 	Petit suisse 
Flan	Fruit de saison	Compote de fruits sans sucre ajouté	Yaourt nature sucré	Dessert du Canada



lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Céleri rémoulade	Pâté de campagne * (Label rouge)	Friand	Potage de légumes	Concombres à la vinaigrette au fromage blanc
 Pâtes à la carbonara * et râpé	Marmite de poisson	Pot au feu	Parmentier de carottes au fromage	Escalope viennoise
(Plat complet)	Gratin de chou-fleur (HVE) (Pommes de terre)	Riz et légumes du pot au feu	Salade verte 	Cœur de blé à la tomate
Biscuit	Fromage	Fromage	Clémentine 	Maasdam 
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Velouté fruit	Fruit de saison

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

