

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE



MENU VEGETARIEN



Menus du 26 Septembre au 21 Octobre 2022

| lundi 26 septembre | mardi 27 septembre | mercredi 28 septembre | jeudi 29 septembre | vendredi 30 septembre |
|--|---|---|--|--|
| <p>CELERI REMOULADE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISE</p> <p>GAUFRE </p> | <p>PATE DE CAMPAGNE *</p> <p>FILET DE POULET PANE</p> <p>FLAGEOLETS - CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT BIO</p> | <p>BROCOLIS SAUCE COCKTAIL</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>BIO PATES BIO ET RAPE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>(PLAT COMPLET)</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p> | <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU</p> <p>BIO RIZ BIO AUX LEGUMES</p> <p>BISCUIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |

| lundi 03 octobre | mardi 04 octobre | mercredi 05 octobre | jeudi 06 octobre | vendredi 07 octobre |
|--|--|---|--|--|
| <p>CAROTTES A LA VINAIGRETTE</p> <p>MERGUEZ</p> <p>SEMOULE BIO ET RATATOUILLE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> | <p>POTAGE</p> <p>ROTI DE PORC * A L'ESTRAGON</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGERE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> | <p>DEMI POMELOS ET SUCRE</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET</p> <p>GRATIN DE LEGUMES</p> <p>BISCUIT</p> <p>YAOURT</p> | <p>CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE FROMAGE BLANC</p> <p>BOLOGNAISE VEGETALE AUX LENTILLES BIO</p> <p>BIO PATES BIO ET RAPE</p> <p>BUCHETTE AUX DEUX LAITS</p> <p>COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTE</p> | <p>MACEDOINE MIMOSA</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FACON PAELLA BIO</p> <p>BISCUIT</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p> |

| lundi 10 octobre | mardi 11 octobre | mercredi 12 octobre | jeudi 13 octobre | vendredi 14 octobre |
|---|--|---|--|---|
| <p>POTAGE</p> <p>EMINCE DE FILETS DE POULET AUX HERBES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DOREES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p> | <p>COLESLAW</p> <p>CARBONARA DE PORC *</p> <p>BIO PATES BIO ET RAPE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>ROTI DE BOEUF</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE</p> <p>BISCUIT</p> <p>YAOURT</p> | <p>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>MEUNIERE DE POISSON</p> <p>POMMES DE TERRE A LA BECHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>BANANE BIO</p> | <p>BETTERAVES BIO</p> <p>BOULETTES VEGETARIENNES</p> <p>COEUR DE BLE</p> <p>BISCUIT </p> <p>YAOURT FERMIER</p> |

REPAS A THEME "FAIT MAISON - FAIT REGION"

| lundi 17 octobre | mardi 18 octobre | mercredi 19 octobre | jeudi 20 octobre | vendredi 21 octobre |
|--|--|--|---|---|
| <p>DUO DE CRUDITES</p> <p>SAUCISSE *</p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE / POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT</p> | <p>ROULADE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE FONDUE DE POIREAUX</p> <p>RIZ</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>BARRE BRETONNE</p> | <p>MACEDOINE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>PATES BIO ET RAPE BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p> | <p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>GRATINEE DE GNOCCHIS AU FROMAGE</p> <p>(PLAT COMPLET)</p> <p>FROMAGE </p> <p>FRUIT</p> | <p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>POULET SAUCE MAROILLES</p> <p>FRITES **</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>POMME AU FOUR CARAMELISEE</p> |

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

