

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 30 Septembre au 8 Novembre 2024



lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
Carottes râpées à la vinaigrette persillées Boulettes au porc * sauce milanaise Riz Tomme noire IGP Mousse au chocolat	Salade verte à la vinaigrette Poulet sauce maroille Frites ** Brie Pomme	Oeuf dur mayonnaise Jambalaya de légumes Pennes et râpé Mimolette Yaourt nature sucré	Macédoine de légumes à la vinaigrette Beaufilet de colin poêlé sauce curry Pommes de terre et haricots beurres Fromage à tartiner Raisin

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Potage de légumes Allumettes de dinde façon carbonara Macaronis et râpé Edam Poire	Chou blanc râpé vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Parmentier de potiron à l'emmental (plat complet) Saint nectaire AOP Flan chocolat	Roulade * et cornichon Pavé de merlu sauce lombarde Mélange de pommes de terre et courgettes Camembert BIO Raisin	Betteraves rouges à la vinaigrette persillées Paupiette au veau façon marengo Semoule Carré de l'Est Yaourt aromatisé

Menu Street food Street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Céleri aux raisins à la vinaigrette Sauté de dinde sauce aurore Coeur de blé Maasdam Fromage blanc nature sucré	Lentilles à la vinaigrette Omelette sauce soubise Jardinière de légumes et pommes de terre Chantailou Yaourt à boire	Mélange de carottes et chou râpé sauce Pain hot-dog Saucisse knock * sauce ketchup Frites ** Salade verte Fromage emmental Compote de fruits sans sucre ajouté	Potage de légumes Bolognaise de boeuf Coquillettes et râpé Petit suisse nature sucré Pomme

BONNES VACANCES

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

