

Cuisine de l'Artois

Menus du 23 Janvier au 10 Février 2023

LEGENDE :



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



MENU VEGETARIEN



lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<p>CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE BOULETTES DE PORC * SAUCE TOMATE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE POMMES DE TERRE BISCUIT YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>Bio</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES POULET COCO SAUCE AU CURRY RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> <p>Bio</p>	<p>BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE POMMES DE TERRE AUX DEUX FROMAGES (cheddar/fromage raclette) SALADE VERTE BIO BISCUIT Bio MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>api Vegetarien</p>	<p>Repas Alsacien CERVELAS * SAUCISSE KNACK PATES ALSACIENNES PETIT SUISE PAIN D'EPICES</p> 
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<p>CELERI REMOULADE SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE FRITES** SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTE</p> <p>Bio</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE ROTI DE PORC * LENTILLES AUX CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> <p>Bio</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES CROQUE VEGGIE PATES ET RAPE CLEMENTINE CREPE DE LA CHANDELEUR</p> <p>Bio</p> 	<p>SAUCISSON A L'AIL * MEUNIERE DE POISSON SAUCE AUX AGRUMES RIZ BROCOLIS BISCUIT CREME DESSERT</p> <p>Bio</p>
lundi 6 février	mardi 7 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février
<p>COLESLAW SAUTE DE POULET A LA PROVENCALE COEURS DE BLE FROMAGE YAOURT BIO</p> <p>Bio</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES POISSON PANE PUREE CREME ANGLAISE CAKE MARBRE</p> <p>Bio</p>	<p>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA BOLOGNAISE (PLAT COMPLET) FROMAGE BIO PETIT SUISE</p> <p>Bio</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES OMELETTE SEMOULE / RATATOUILLE BISCUIT YAOURT FERMIER</p> <p>Bio</p> 

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

