

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 20 Octobre 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIAINDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Potage de légumes BIO Sauté de volaille aux champignons BIO Petits pois carottes Crème dessert à la vanille	Céleri aux raisins Rôti de porc * à l'estragon Purée de pommes de terre fromagères Fruit de saison bio BIO	Salami * Gratinée de poisson aux poireaux Pommes de terre Fruit de saison BIO BIO	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise végétale Pâtes BIO et râpé BIO Tarte au chocolat BIO
Délicieusement bas carbone			
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Boulettes de boeuf sauce barbecue Pommes dorées Mimolette BIO BIO Fruit de saison	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette Poisson poêlée sauce aurore Riz Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tajine de poulet BIO Semoule BIO Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Gratin de pâtes BIO aux fromages (Plat complet) Yaourt fermier
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte BIO Compote de fruits sans sucre ajouté	Viennoise de dinde sauce tomate Flageolets aux carottes Bûchette aux deux laits Fruit de saison BIO	Roulade * et cornichon Bolognaise de boeuf Pâtes BIO et râpé BIO Fruit de saison	Tarte au fromage Filet de poisson Pommes de terre - Ratatouille Crème dessert au chocolat

Bonnes vacances ☺

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

