

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 2 au 22 Avril 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
FERIE	<p><b>Sauté de poulet</b> façon chasseur</p> <p><b>BIO</b> Pennes et râpé</p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce thym et miel</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Gouda <b>BIO</b></p> <p>Dessert de pâques</p>	<p><b>Pâté de campagne *</b></p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Kiwi</p>

lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<p><b>Betteraves rouges à la vinaigrette</b> <b>BIO</b></p> <p><b>Sauté de boeuf</b> façon carbonade</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette</p> <p>Gratin de poisson aux poireaux</p> <p>Riz <b>BIO</b></p> <p>Roulé au chocolat</p>	<p>Curry de carottes et pois chiche</p> <p><b>api Vegetarien</b> Semoule <b>BIO</b></p> <p>Edam <b>BIO</b></p> <p>Yaourt fermier à l'abricot</p>	<p>Cordon bleu sauce tomate <b>BIO</b></p> <p>Coquillettes et râpées</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<p><b>Céleri râpé</b> au fromage blanc <b>BIO</b></p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>Flageolets aux carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Haricots verts</b> vinaigrette <b>BIO</b></p> <p><b>Omelette</b> et ketchup</p> <p>Frites ** <b>api Vegetarien</b></p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p><b>Chipolatas *</b> sauce brune <b>BIO</b></p> <p>Torsades et râpé</p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>Orange <b>BIO</b></p>	<p><b>Pizza au fromage</b></p> <p>Beignet de calamar sauce tartare <b>BIO</b></p> <p>Pommes de terre et épinards</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon **BIO** Appétit

