

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 6 au 31 Mai 2024



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
Paupiette de veau sauce douce au poivre Pommes de terre noisettes Camembert Kiwi	Macédoine de légumes vinaigrette façon mayonnaise Jambon * (Label rouge) et ketchup Coquillettes et râpé Yaourt aromatisé	FERIE	FERIE

"Ambiance de la brousse"

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Betteraves rouges vinaigre persillées Saucisse de strasbourg * sauce moutarde Torsades et râpé Mousse au chocolat au lait	Tomates à la vinaigrette Omelette sauce aux herbes Purée de pommes de terre Pomme	Émincé de cuisse de poulet sauce façon yassa Riz à la Sénégalaise Saint môret Cake marbré	Filet de poisson sauce crème Pommes de terre et Haricots verts Biscuit galette chocolat Banane

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FERIE	Salade fromagère Sauté de poulet au curry Pommes de terre rissolées Yaourt nature sucré	Poisson pané Gratin de choux-fleur et pommes de terre béchamel Spéculoos Melon	Oeuf dur mayonnaise Jambalaya de légumes Semoule Liégeois chocolat

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Sauté de boeuf sauce à la lombarde Frites ** Brie Compote de fruits sans sucre ajouté	Salami * et cornichon émincé de poisson façon à la reine Riz Orange	Pastassoto (gratin de coquillettes, courgettes, au fromage fondu) (Plat complet) Petit beurre Fromage blanc nature sucré	Taboulé Rôti de dinde sauce fromagère Petits pois et carottes Fraise (selon arrivage)

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

