

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 27 Février au 17 Mars 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



MENU VEGETARIEN



lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Gratin de pâtes aux fromages (emmental râpé BIO)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p><b>Carottes râpées à la vinaigrette</b></p> <p><b>Paupiette de veau</b> sauce champignon</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Émincé de filet de poulet</b> sauce provençale</p> <p><b>Semoule</b> et ratatouille</p> <p><b>Petit beurre</b></p> <p>Fromage blanc vergeoise spéculoos</p>	<p>Colombo de poisson au curry</p> <p>Riz</p> <p><b>Fromage à tartiner</b></p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 6 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<p><b>Betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p><b>Boulettes de boeuf</b> au paprika</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Jambon *</b> et ketchup</p> <p><b>Pâtes</b> et râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Riz et épinards</p> <p>Petit suisse</p> <p>Donuts sucré</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><i>Poutine du québec</i> Cheddar et Oignon frit</p> <p>Pommes de terre rissolées et <b>salade verte</b></p> <p>Yaourt fermier</p>

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p><b>Normandin de veau</b> basquaise</p> <p>Riz</p> <p><b>Carré de l'Est</b></p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p><b>Omelette</b></p> <p><b>Semoule</b> et ratatouille</p> <p>Fromage vache picon</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Blanquette de poisson aux légumes</p> <p>Purée</p> <p>Roulé au chocolat</p>	<p><b>Oeuf dur</b> mayonnaise</p> <p><b>Chipolatas *</b> sauce moutarde</p> <p><b>Lentilles</b> aux carottes</p> <p>Fruit de saison</p>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

