

Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

Menus du 3 au 21 Janvier 2023



lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE RISSOLEES</p> <p>Bio YAOURT BIO</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>BOULETTES DE BOEUF Bio A LA PROVENCALE PATES ET RAPE</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>COLIN A LA FONDUE DE POIREAUX RIZ</p> <p>Bio VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<p>Bio</p> <p>BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PDT VAPEUR FLAN</p>	<p>JAMBON BRAISE * (LABEL ROUGE) SAUCE AU POIVRE DOUX</p> <p>Bio PATES ET RAPE</p> <p>PETIT MOULE FRUIT DE SAISON</p>	<p>ROTI DE DINDE</p> <p>FLAGEOLETS AUX CAROTTES Bio BISCUIT YAOURT AUX FRUITS MIXES</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETAL SEMOULE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON</p>
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<p>CELERI REMOULADE</p> <p>Bio PATES A LA CARBONARA ET RAPE (PLAT COMPLET)</p> <p>COMPOTE SANS SUCRE AJOUTE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE * (LABEL ROUGE) MARMITE DE POISSON POMMES DE TERRE ET CHOU A LA BECHAMEL LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>Bio</p> <p>POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PUREE TARTE AU FLAN</p>	<p>CORDON BLEU COEUR DE BLE A LA TOMATE</p> <p>Bio MAASDAM FRUIT DE SAISON</p>

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

