

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 4 au 22 Décembre 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Boulettes de porc * sauce carbonade Pommes de terre vapeur Saint môret BIO Mousse au chocolat	Potage de légumes Cordon bleu de dinde Pâtes et râpé BIO Fromage blanc nature sucré	Parmentier de carottes à l'emmental (Plat complet) Edam BIO Fruit de saison	Salade fromagère Émincé de boeuf à la tomate Riz BIO Yaourt fermier

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Escalope de volaille au maroilles Pommes de terre sautées Spéculoos Fruit de saison BIO	Betteraves rouges persillées BIO Beignet de calamar sauce tartare Purée de légumes Riz au lait	Potage de légumes Jambon * et ketchup Pâtes et râpé BIO Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre fromager (façon raclette) Salade verte BIO Yaourt aromatisé

Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Coleslaw Carbonara de porc * Pâtes et râpé BIO Fruit de saison	Potage de légumes Pané moelleux Flageolets aux carottes Yaourt BIO BIO		Nuggets de poisson Riz et épinards Galette BIO Flan à la vanille

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

