

# Cuisine de l'Artois

LEGENDE :



BIO



PRODUIT REGIONAL




VIANDE D'ORIGINE



MENU VEGETARIEN



Menus du 7 Novembre au 2 Décembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p><b>Bio</b> PATES BIO ET RAPE</p> <p>BOUDOIR</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>SALADE FROMAGERE</p> <p><b>NORMANDIN DE VEAU</b></p> <p>SAUCE A L'ANCIENNE</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p><b>Bio</b> MAASDAM BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p><b>Bio</b> RIZ BIO</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>ECLAIR A LA VANILLE</p>	<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>LASAGNES DE LEGUMES</p> <p>SALADE MELEE</p> <p><b>Bio</b> CAMEMBERT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CITRON</p> <p>POMMES DE TERRE ET EPINARDS A LA BECHAMEL</p> <p>PALMIER</p> <p><b>Bio</b> KIVI BIO</p>	<p>TARTE AUX POIREAUX</p> <p><b>CARBONARA DE VIANDE *</b></p> <p><b>Bio</b> PATES BIO ET RAPE</p> <p>EDAM BIO <b>Bio</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALAMI ET CORNICHONS</p> <p>BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENCALE</p> <p><b>Bio</b> RIZ BIO AUX LEGUMES</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FLAN AU CAMEL</p>
<b>REPAS DES PETITS SUPPORTERS</b>			
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<p>CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p><b>SAUCISSE * ET MAYONNAISE</b></p> <p>FRITES **</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>GAUFRE LIEGEOISE</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>Bio</b> OMELETTE</p> <p>SEMOULE BIO ET RATATOUILLE</p> <p><b>Bio</b> CARRE DE L'EST</p> <p>POMME</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p><b>HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)</b></p> <p>SALADE VERTE</p> <p><b>Bio</b> EDAM BIO</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p><b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b></p> <p><b>Bio</b> POISSON PANE SAUCE TARTARE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>BISCUIT A LA FRAISE</p> <p>FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE</p>
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 02 décembre
<p>COLESLAW</p> <p><b>SAUTE DE PORC *</b></p> <p>FLAGEOLETS AUX CAROTTES</p> <p><b>Bio</b> MIMOLETTE BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>CERVELAS</p> <p>BEAUFILLET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p><b>Bio</b> RIZ BIO</p> <p>BUCHETTE</p> <p>CREME DESSERT AU CAMEL</p>	<p><b>Bio</b> POTAGE BIO</p> <p>POMMES DE TERRE FACON TARTIFLETTE *</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p><b>Bio</b> CREME ANGLAISE</p> <p>ROULE AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU FLEUR A LA VINAIGRETTE</p> <p><b>Bio</b> LEGUMES BIO AUX DEUX FROMAGES</p> <p>POELEE DE LEGUMES</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 09 décembre
<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p>RIZ BIO <b>Bio</b></p> <p>BISCUIT</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p><b>JAMBON LABEL ROUGE *</b></p> <p>SAUCE BRUNE</p> <p>PUREE - PETITS POIS</p> <p>CLEMENTINE</p> <p>PAIN D'EPICES (St Nicolas)</p>	<p>CREPE FROMAGERE</p> <p>POMMES DE TERRE FROMAGE RACLETTE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p><b>Bio</b> POMME BIO <b>Bio</b></p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>MEUNIERE DE POISSON SAUCE MOUTARDE</p> <p><b>Bio</b> LENTILLES AUX CAROTTES</p> <p>GALETTE ST MICHEL BIO</p> <p>YAOURT FERMIER <b>Bio</b></p>
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<p>CELERI REMOULADE</p> <p><b>CARBONARA DE VIANDE *</b></p> <p>PATES BIO <b>Bio</b></p> <p><b>Bio</b> BRIE BIO</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXES</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p><b>Bio</b> NUGGETS DE BLE</p> <p>SEMOULE BIO RATATOUILLE</p> <p>SABLE</p> <p>PUREE DE FRUITS</p>	<p style="background-color: yellow; text-align: center;"><b>REPAS DE NOEL</b></p> 	<p>BETTERAVES AU FROMAGE BLANC</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF</b></p> <p>RIZ BIO <b>Bio</b></p> <p>BOUDOIR</p> <p>ORANGE BIO <b>Bio</b></p>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre