

Menus du 11 Mars au 10 Mai 2019

CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS



Légende :

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

BIO

PRODUIT REGIONAL

RECETTE CUISINÉE

REPAS A THEME

MENU VÉGÉTARIEN

POISSON DE PLEINE MER

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement ».

Bonnes vacances ☺



Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
DUO DE CRUDITÉS SAUTE DE HAUTS DE CUISSÉS DE POULET SEMOULE ET LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE FRITES MIMOLETTE À LA COUPE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE DINDE À L'ESTRAGON RIZ ET SA BRUNOISE ABRICOTS AU SIROP	SALADE MIXTE TARTIFLETTE SANS VIANDE (PLAT COMPLET) POP-CORN	FILET DE COLIN À LA BÉCHAMEL COQUILLETES ET RÂPÉ RONDELÉ NATURE FRUIT DE SAISON

Voyage en Amérique

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
BOEUF AU PAPRIKA RIZ ET CAROTTES EDAM À LA COUPE FRUIT DE SAISON	SOUPE MARAÎCHÈRE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURI FERMIER SAUVEUR VANILLE	HARICOTS BEURRE À L'ÉCHALOTE MOUSSAKA DE COURGETTES ET AGNEAU (PLAT COMPLET) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COLESLAW STEAK HACHÉ SAUCE BBQ CRISPY POTATOES CHEESECAKE	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
PÂTES BOLOGNAISE ET EMMENTAL (PLAT COMPLET) FROMAGE COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	ROULADI BOEUF AU JUS DE RIZ ET SA RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRÉ	SOUPE DE LÉGUMES CRÊPE JAMBON FROMAGE EN BÉCHAMEL POËLÉE DE LÉGUMES FLAN AU CARAMEL	SAUCISSE DE DUCASSE ET KETCHUP POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE GOUDA À LA COUPE FRUIT DE SAISON	CELERI RÉMOULADI BLANQUETTE DE LA MER AUX LÉGUMES PURÉE DE CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT

Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Mercredi 03 Avril	Jeudi 04 Avril	Vendredi 05 Avril
BOULETTES SUR CONFIT NIÇOIS SEMOULE ET SA RATATOUILLE BISCUIT AUX CÉRÉALS CRÈME DESSERT	CAROTTES RÂPÉS À LA VINAIGRETTE CARBONNADI DE BOEUF POMMES DE TERRE DORÉES YAOURT MIXÉ	GRATIN DAUPHINOIS AU THON (PLAT COMPLET) FROMAGE COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	TARTE AUX POIREAUX RÔTI DE PORC À LA TOMATE COQUILLETES ET RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SOUPE DE CAROTTES FILET DE LIEU SAUCE FORESTIÈRE MËLI-MËLO DE LÉGUMES À LA BÉCHAMEL (POMMES DE TERRE) DESSERT ET CHOCOLAT DE PÂQUES

Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
FÉRIÉ	SALADE MIXTE LASAGNES (PLAT COMPLET) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	HAUTS DE CUISSÉS DE POULET AU MIL RIZ ET ÉPINARDS BISCUIT SPÉCULOOS YAOURI FERMIER SAUVEUR FRAISE	BITTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AU CURRY PETITS POIS CAROTTES (POMMES DE TERRE) TARTE AU FLAN VANILLE	SOUPE ET FROMAGE FILET DE COLIN SUR JULIENNE DE LÉGUMES MOUSSELINE FRUIT DE SAISON

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 01 Mai	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai
CAROTTES RÂPÉS À LA VINAIGRETTE OMELETTE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE YAOURT	SOUPE DE TOMATES POULET SAUCE ROMARIN SEMOULE ET COURGETTES PÂTISSERIE	FÉRIÉ	RAVIOLIS ET FROMAGE (PLAT COMPLET) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CELERI SAUCE CRÈMEUSE LA POUTINE DU QUÉBEC AU FROMAGE FRITES ET SALADE VERTE FRUITS AU SIROP

Lundi 06 Mai	Mardi 07 Mai	Mercredi 08 Mai	Jeudi 09 Mai	Vendredi 10 Mai
MELON CHARENTAIS FRICASSÉ DE PORC À LA VACHÉ QUI RIT MACARONI ET RÂPÉ COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	POISSON MEUNIÈRE RIZ ET SA RATATOUILLE FONDU PRÉSIDENT FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	SALADE AU MAÏS HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES TRANCHE DE JAMBON ET KETCHUP POMMES DE TERRE NOISETTES FRUIT DE SAISON