

Menus du 26 Avril au 14 Mai 2021

CUISINE DE L'ARTOIS

Légende :



lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Haricots verts à l'échalote	Saucisson à l'ail	Coleslaw	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage
Raviolis et gruyère râpé	Poisson pané sauce tartare	Tortellini sauce tomate	Steak haché	Risotto œuf potiron
(Plat complet)	Pommes vapeur	(Plat complet)	Semoule et ratatouille	(Plat complet)
Bûchette de lait	Biscuit	Fromage	Petit suisse	Fromage
Purée de fruits sans sucre ajouté	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Fruit de saison	Cookie

lundi 03 mal	mardi 04 mal	mercredi 05 mal	jeudi 06 mal	vendredi 07 mal
Betteraves rouges à la vinaigrette	Salade de pois chiche	Tomates à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade verte aux croûtons et raisin
Paupiette de veau au jus	Émincé de poulet façon tajine	Rôti de porc sauce charcutière	Beignet de calamar sauce aioli	Chili sin carne
Pommes rissolées	Pâtes et râpé	Haricots blancs (Pommes de terre)	Purée de légumes	Riz
Biscuit	Fromage	Suisse aromatisé	Crème anglaise	Fromage
Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Barre bretonne	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 10 mal	mardi 11 mal	mercredi 12 mal	jeudi 13 mal	vendredi 14 mal
Melon	Macédoine de légumes	Crudités	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Boulettes de bœuf façon carbonade	Poulet à la crème et champignons	Gratin dauphinois au thon		
Frites *	Pâtes et râpé	(Plat complet)		
Fromage	Biscuit	Fromage		
Yaourt	Fruit de saison	Crème dessert		

* Frites ou dérivés de pommes de terre