

Menus du 29 Novembre au 17 Décembre 2021 Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



PRODUIT
REGIONAL



Viande d'origine
FRANCE



MENU
VÉGÉTARIEN

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
<p>Sauté de bœuf façon carbonade</p> <p>Frites *</p> <p>Emmental</p> <p>Kiwi </p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Pâtes sauce tomate et râpé</p> <p></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Émincé de dinde au curcuma</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Potage de légumes et croûtons </p> <p>Gratin de pommes de terre aux lardons et fromage (Plat complet)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Betteraves rouges</p> <p>Garniture de poisson façon à la reine</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Crème dessert</p>

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
<p>Potage de légumes et vache qui rit </p> <p>Blanc de poulet sauce blanquette</p> <p>Pâtes et râpé</p> <p>Cookie de la saint Nicolas</p>	<p>Poisson poêlée</p> <p>Riz et épinards</p> <p> Biscuit </p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Rôti de bœuf sauce chasseur</p> <p>Pommes dorées</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pâté de campagne (Label rouge)</p> <p>Saucisse Knack</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p> Fruit de saison </p>	<p></p> <p>Crêpe au fromage Carottes à la crème</p> <p> Edam </p> <p>Yaourt fermier</p>



Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Pâtes aux deux fromages </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage et croûtons </p> <p>Jambon (Label rouge)</p> <p>Carottes à la crème</p> <p></p> <p>Yaourt</p>	<p>Crêpinette</p> <p>Lentilles aux oignons</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Beignet de calamar sauce aïoli</p> <p> Semoule et ratatouille </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>

Bonnes vacances 😊

