

Menus du 08 Novembre au 26 Novembre 2021 Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO






PRODUIT
REGIONAL



Viande d'origine
FRANCE



MENU
VÉGÉTARIEN

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Potage de tomates et croûtons 	Paupiette de veau provençale 	Poisson pané sauce tartare Gratin de légumes et pommes de terre Fromage Yaourt nature sucré	FÉRIÉ	Sauté de porc au curry et petits légumes Riz de Camargue Maasdam 
Escalope de poulet aux champignons Pommes rissolées Flan nappé caramel	Pâtes et râpé Petit suisse Fruit de saison			Mousse au chocolat au lait

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Betteraves rouges à la vinaigrette 	Colin lieu sauce citron Purée de légumes Petit suisse Fruit de saison 	Tomates à la vinaigrette Normandin de veau sauce paprika Riz Yaourt	Potage de légumes et vache 	Sauté de bœuf façon bourguignonne Frites * Edam 
Pizza au fromage Salade verte 			Rôti de dinde Cœur de blé sauce tomate Fromage blanc aromatisé	Liégeois chocolat

Voyage à Hawaï



lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
 Pâtes carbonara au jambon (Plat complet) Biscuit Yaourt aromatisé	Potage de légumes et croûtons 	Boulettes de bœuf provençales Pommes dorées Fromage yaourt	Sauté de poulet sauce shoyou Riz jaune Fromage Pâtisserie	Tarte aux légumes Omelette Semoule et ratatouille 
	Meunière de poisson Gratin de pommes de terre et choux fleur Fruit de saison			 Crème dessert

* Frites ou dérivés de pommes de terre

