

Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019

CC de l'Artois

Légende :

PRODUIT BIO

PRODUIT LOCAL

RECETTE CUISINÉE

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

POISSON DE PLEINE MER

MENU VÉGÉTARIEN

REPAS A THEME

« 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. »

Lundi 07 janvier	Mardi 08 janvier	Mercredi 09 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
Betteraves rouges en lanternes à l'échalote Parmentier de bœuf	Potage de potiron Aiguillettes de volaille sur légumes tajine	Salade fromagère Cervelles à la béchamel (Pommes de terre)	Concombre à la vinaigrette Omelette sauce ciboulottes Pommes de terre dorées au four	Tarte aux poireaux Filet de colin sur lit de légumes
Salade	Semoule	Carottes braisées (Pommes de terre)	Pommes de terre dorées au four	Riz et sauce tomate
Emmental	Biscuit	Carré de vache à la coupe	Boursin nature ®	Petit suisse nature sucré
Compote de pommes sans sucre ajouté	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison

Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
Radis émincé sur macédoine Pâtes à la bolo-nnaise et râpé	Saucisson à l'ail et cornichon Volaille rôti au jus de cuisson Petits pois carottes (Pommes de terre)	Colossal Gratin de poisson aux poireaux	Potage de légumes verts Crêpe aux champignons Chou-fleur à la béchamel (Pommes de terre)	Carottes râpées à la vinaigrette Rôti de porc aux câpres
Camembert	Pâte de fruit	Tomme noire	Milanette	Frites
Madeleine	Yaourt nature sucré	Fruits au sirop	Fian pâtissier	Pointe de brie Yaourt fermier

Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
Salade composée Boulettes de bœuf à la basquaise	Potage de carottes Haut de cuisse de poulet au four	Friand au fromage Rôti de veau aux olives Courgettes au thym et riz blanc	Salade mêlée à la vinaigrette T artifiète du chef au jambon (Pât complet)	Céleri sauce crèmeuse Poisson meunière sauce citron Épinards (Pommes de terre) Petit suisse aromatisé
Purée de pommes de terre	Macaroni et râpé	Saint Paulin	Biscuit	Coquillettes et râpé
Gouda	Sablé du Nord	Yaourt mixé	Fruit de saison	Purée de pommes sans sucre ajouté
Fruit de saison	Compote aux 2 fruits sans sucre ajouté			Éclair au chocolat

Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 01 février
Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de porc scoubise	Salade d'haricots verts à la vinaigrette Aiguillettes de poulet au paprika	Pâté de campagne et cornichon Normandin de veau sauce brune Choux de Bruxelles et pommes de terre	Potage de tomates Gratin de pâte et jambon (Pât complet) Petit suisse nature sucré	Duo de crudités Filet de lieu en waterzoi sur lit de légumes Pommes de terre persillées Vache qui rit ®
Frites	Semoule et ratatouille	Pâte de fruit	Fruit de saison	Crêpe de la chandeleur
Edam	Emmental	Crème dessert à la vanille		
Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison			

Lundi 04 février	Mardi 05 février	Mercredi 06 février	Jeudi 07 février	Vendredi 08 février
Salade palmière Volaille aux champignons	Salade de lentilles Nuggets végétal et ketchup	Salade d'endives à la vinaigrette Gratin de la mer aux moules	Colossal Steak haché sauce douce au poivre Pommes de terre dorées au four	Potage maraichier Rôti de porc sauce à la moutarde
Riz basquaise	Butternut en purée	Cœur de blé	Fromage croc lait	Fricassée d'haricots verts (Pommes de terre)
Rondelé ®	Petit suisse nature sucré	Biscuit	Yaourt fermier	Jus de fruit
Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fian au caramel		Liégeois

Repas CARNAVAL

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 01 mars
Salade verte à la vinaigrette Lasagne au bœuf (Pât complet)	Macédoine de légumes mayonnaise Poisson pané sauce tartare Pommes de terre nature	Céleri remouadé Paupiette aux légumes Semoule	Salade Marco Polo Poulet sauce à la crème Riz au bouillon Chanteneige ®	Potage de potiron Carbonnade de bœuf Carottes au Jus (Pommes de terre) Petit louis tartine ®
Coulommiers à la coupe	Mimolète	Petit filou ®		Crème dessert au chocolat
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Poire au sirop	Beignet	

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Betteraves rouges à la vinaigrette Omelette sauce au fromage	Crêpe fromagère Filet de poulet au curry	Potage de légumes du sud Filet meunière sauce aurore	Chou-fleur sauce cocktail Bianquette de porc	Crudités Rôti de bœuf sauce beryc
Coquillettes et râpé	Riz et ratatouille	Haricots beurre (Pommes de terre)	Frites	Purée de carottes
Petit suisse nature sucré	Saint Morét ®	Biscuit	Edam	Carré président ®
Purée de pommes sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fian au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement