

Menus du 09 Mars au 15 Mai 2020

CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS

MENU SAVOYARD

Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Joué 12 Mars	Vendredi 13 Mars
SAUTÉ DE HAUTS DE CUISSE DE POULET NICOS	SOUPE À LA TOMATE	DUO DE CRUDITÉS	SALADES MIXTES	MOUSSE DE FOIE
SEMOLLE	POÏÈLE DE LÉGUMES	COEUR DE BLÉ À LA TOMATE	PLAT COMPLET	COLIN SAUCE TOMATE
CAMÉBERT	FLAN À LA VANILLE	ARRICOTS AU SIROP	ROULÉ MYRTILLE	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ				

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Joué 19 Mars	Vendredi 20 Mars
BEUF AU PAPIRKA	SOUPE MARAÎCHÈRE	ŒUF DUR MIMOSA	POULET AU JUS DE CUNSON ET OIGNONS	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE SUR BRUNOISE
POMMES DE TERRE BOULANGÈRE	MACARONI ET RÂPÉ	RIZ	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	SEMOLLE
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CRÈME AU CHOCOLAT	YAOURT MIXÉ	YAOURT FERMIER SAUCE FRAISE	ÉCLAIR À LA VANILLE
KIWI				

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Joué 26 Mars	Vendredi 27 Mars
PÂTES BOLOGNAISE ET EMMENTAL	BEUF EN DAUBRE	FRILAND AU FROMAGE	OMLETTE SAUCE TOMATE	ŒLIERI REMOULADE
PLAT COMPLET	RIZ ET SA RATATOUILLE	MÛLE DE LÉGUMES	POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE	POISSON BLANC AU FROMAGE
MAASDAM	VACHE QUI RIT *	FRUIT DE SAISON	ŒLÉ FLOTTANTE	PURÉE DE CAROTTES
COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT		EDAM	YAOURT NATURE SUCRÉ

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1er Avril	Joué 02 Avril	Vendredi 03 Avril
BOULETTES DE SOJA SUR CONFIT NICOS	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	GRATIN DAUPHINOIS AU THON	SOUE DE CAROTTES	MOELLEUX DE BEUF SAUCE DOUCE AU POIVRE
SEMOLLE	FRITES *	PLAT COMPLET	COQUILLETES ET RÂPÉ	MÛLÉ MÉLO DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE)
PROMAGE	YAOURT MIXÉ	PROMAGE	FRUIT DE SAISON	CROC LAIT
BANANE		COMPOTE AUX DEUX FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ		FLAN AU CARAMEL



Légende :

- BIO
- PRODUIT REGIONAL
- RECETTE CUISINÉE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCE
- POISSON DE PLEINE MER

72 pages

Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Joué 09 Avril	Vendredi 10 Avril
BETTERAVES À LA VINAIGRETTE	SAUCISSE KNACK ET SAUCISSON	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PROTÉINES VÉGÉTALES	CORDON BLEU	TARTE AUX POIREAUX
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	PETITS POIS CAROTTES (POMMES DE TERRE)	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE (POMMES DE TERRE)	POÏÈLE DE LÉGUMES (PDT BÉCHAMÉL)	MIRLU ENCON MEUNIERE
POMMAGE BLANC NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COULOMMIERS	PURÉE
			YAOURT FERMIER SAUCE PÊCHE	FRUIT DE SAISON

BONNES VACANCES

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Joué 30 Avril	Vendredi 1er Mai
LENTILLES VERTES À LA VINAIGRETTE	SOUPE À LA TOMATE	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE	FRUIT DE SAISON	FÊRIÉ
PIZZA AU FROMAGE	PORC AU ROMARIN	RAVIOLES ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON	
SALADES MINTES ET COMPOSANT	SEMOLLE ET COURGETTE	PLAT COMPLET	POMMES DE TERRE NOISETTE	
YAOURT AROMATISÉ	TARTE NORMANDE	PETIT SUISSE	FLAN À LA VANILLE	

Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Joué 07 Mai	Vendredi 08 Mai
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	POISSON MEUNIÈRE	MELON CHARENTAIS	ŒLIERI SAUCE CRÈMEUSE	
LASAGNES	RIZ ET SA RATATOUILLE	FRICASSE DE POULET À LA VACHE QUI RIT *	POUTINE DU QUÉBEC AU FROMAGE	
PLAT COMPLET	FONDU PRÉSIDENT	MACARONI ET RÂPÉ	POMMES DORÉES AU FOUR	FÊRIÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUITS AU SIROP	

Fête foraine

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Joué 14 Mai	Vendredi 15 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	POISSON PANÉ	TOMATES À L'huile D'olive	SAUCISSE SAUCE MOUTARDE	MELON VERT
PARMENTIER DE BEUF	RIZ NATURE / POIREAUX BÉCHAMÉL	OMLETTE	FRITES *	RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE
SALADE ET COMPOSANT	MIMOLETTE	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	VACHE QUI RIT *	GRATIN DE LÉGUMES
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	POP CORN	CAKE AU CHOCOLAT

* Ou dérivés de pommes de terre

« 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. »