

Menus du 04 janvier au 19 février 2021

CUISINE CENTRALE DE L'ARTOIS

Légende :



Viande d'origine France



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	Jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Lasagnes de bœuf	Potage potiron	Tarte aux trois fromages	Macédoine de légumes	
(Plat complet)	Poisson pané sauce tartare	Laitue vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc sauce dijonnaise
Biscuit breton	Riz	Suisse nature sucré	Pommes dorées	Coquillettes
Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Pomme jaune	Galette des rois	Emmental râpé
				Clémentine

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	Jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Potage de légumes	Steak haché sauce tomate	Mignon de poulet sauce crème	Filet de merlu blanc sauce citron	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes	Tortis	Carottes à l'étuvée (Pommes de terre)	Purée de légumes	Œuf dur
Pommes noisettes	Emmental râpé	Saint Paulin	Suisse fruité	Riz / Petits pois
Flan à la vanille	Banane	Compote de fruits sans sucre ajouté	Kiwi	Tarte aux pommes

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	Jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Raviolis	Emincé de volaille sur lit niçois	Bœuf et ketchup	Salade de pâtes au basilic	Pâté de campagne (Brut)
(Plat complet)	Semoule	Poêlée de légumes et pommes de terre	Pizza au fromage	Poisson meunière
Emmental râpé	Fromage vache Picon	Chantailou ail et fines herbes	Salade et composants	Pommes de terre béchamel
Gaufre de liège	Fruits au sirop	Poire	Yaourt fermier saveur citron	Banane

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	Jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Allumette de dinde façon carbonara	Lentilles à la vinaigrette	Rôti de porc sauce au miel et épice	Potage carottes	Sauté de bœuf façon carbonade
Coquillettes	Purée de pommes de terre	Semoule	Marmite de poisson aux légumes	Frites *
Emmental râpé	Flan à la vanille	Biscuit	Riz	Fromage à tartiner
Pomme rouge		Fromage blanc nature sucré	Kiwi	Compote de fruits sans sucre ajouté

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	Jeudi 04 février	vendredi 05 février
Normandin de veau sauce tomate	Saucisse knack	Cordon bleu de dinde	Omelette sauce ciboulette	Potage de légumes
Potatoes	Haricots blancs à la tomate	Brocolis béchamel (Pommes de terre)	Carottes et riz	Meunière de poisson
Suisse pulpé	Vache qui rit	Poire	Carré moulé nature	Semoule
Orange	Crêpe de la chandeleur		Compote de fruits sans sucre ajouté	Crème dessert au chocolat
			Repas montagnard	

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	Jeudi 11 février	vendredi 12 février
Coquillettes aux deux fromages	Carottes à la vinaigrette	Salade de haricots lingot du Nord (Label rouge)	Potage potiron aux croûtons	Betteraves rouges à la vinaigrette
Biscuit céréales	Boulettes au porc sauce charcutière	Poisson sur lit de poireaux	Pommes de terre montagnarde	Mignon de poulet sauce crème
Pomme bicolore	Frites *	Riz	Dés de jambon	Fleurettes de chou-fleur (Pommes de terre)
	Yaourt aromatisé	Yaourt	Roulé aux myrtilles	Clémentine

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	Jeudi 18 février	vendredi 19 février
Merguez épices douces	Potage tomate	Aiguillettes de volaille	Œuf mayonnaise	Tarte aux légumes
Semoule et ratatouille	Jambon (Label rouge) et mayonnaise	Pâtes à la béchamel	Parmentier de carottes à l'emmental	Beignets de calamar sauce tartare
Fromage carré de vache	Pommes de terre noisette	Tomme blanche	Camembert	Riz
Orange	Donuts	Madeleine marbrée		Flan nappé caramel

Bonnes vacances 😊

« 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. »