

Cuisine de l'Artois - CCA2LN

LEGENDE :



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE

Menus du 3 au 28 Mars 2025



| lundi 3 mars | mardi 4 mars | mercredi 5 mars | jeudi 6 mars | vendredi 7 mars |
|---|--|--|--|--|
| Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade Paupiette au veau sauce aux oignons Flageolets et carottes Camembert BIO Liégeois vanille | Mélange de Betteraves BIO et maïs vinaigrette persillée Poisson pané 100 % filet MSC Pommes de terre béchamel Julienne de légumes Petit suisse nature sucré Beignet chocolat noisette | Macédoine de légumes sauce mayonnaise émincé de cuisse de poulet sauce tomate Semoule BIO Mimolette BIO Compote de fruits sans sucre ajouté | Oeuf dur sauce mayonnaise Gratin de macaronis BIO , piperade et mozzarella (Plat complet) Saint nectaire AOP Ananas | Carottes et chou vinaigrette façon rémoulade Rôti de porc * (Issu de viande de porc Label rouge) sauce champignons Riz BIO et Haricots verts BIO Petit moulé nature Yaourt mixé aux fruits |

La vie en rose



| lundi 10 mars | mardi 11 mars | mercredi 12 mars | jeudi 13 mars | vendredi 14 mars |
|--|--|--|---|--|
| Salade de pommes de terre, oignon frit et cornichon Saucisse* façon knack Haricots blancs à la tomate Emmental BIO Orange BIO | Potage de légumes Curry de pois chiche et carottes Riz BIO Cantal AOP Crème dessert au chocolat | Roulade * et cornichon Burger de veau sauce provençale Pennes BIO et emmental BIO râpé Petit suisse fruité Pomme | Crêpe au fromage Filet de lieu noir MSC sauce Nantua Semoule BIO et ratatouille Carré ligueuil Banane BIO | Radis rose râpé sauce bulgare Hachis parmentier à la purée de betteraves BIO (Plat complet) Salade feuille de chêne vinaigrette à la framboise Fromage blanc et coulis de fruit rouges |

| lundi 17 mars | mardi 18 mars | mercredi 19 mars | jeudi 20 mars | vendredi 21 mars |
|--|--|--|--|--|
| Haricots verts BIO à la vinaigrette persillée Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Salade verte vinaigrette Petit suisse nature sucré Pomme | Macédoine de légumes sauce mayonnaise Rôti de dinde sauce Bercy Lentilles BIO au jus Kiwi BIO Tarte au flan | Demi pomelos et sucre Boulettes de boeuf sauce aigre douce Pommes de terre et carottes Pointe de brie Yaourt nature sucré | Carottes râpées vinaigrette à l'orange Beignet de calamar sauce tartare Riz BIO et épinards Bûchette aux deux laits Yaourt aromatisé | Potage de légumes Jambon * (issu de viande de porc Label rouge) sauce tomate Coquillettes BIO et râpé BIO Brunoise de légumes Gouda BIO Mandarine |

| lundi 24 mars | mardi 25 mars | mercredi 26 mars | jeudi 27 mars | vendredi 28 mars |
|---|---|---|--|--|
| Carottes et céleri à la vinaigrette persillée Sauté de boeuf sauce façon carbonade Frites ** Salade verte vinaigrette Mimolette BIO Poire | Chou rouge vinaigrette aux pommes Chipolatas* sauce moutarde Semoule BIO et ratatouille Chanteneige Yaourt nature sucré | Oeuf dur mayonnaise Encornet de calamar sauce provençale Riz BIO Edam BIO Kiwi BIO | Tarte au fromage du chef Omelette sauce tomate Purée de pommes de terre Haricots verts Petit beurre Orange BIO | Betteraves rouges BIO vinaigrette persillée Filet de saumon MSC sauce crème Pennes BIO et emmental BIO râpé Champignons Tomme grise Flan nappé caramel |

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

