

Cuisine de l'Artois - CCAIN

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 Gratin de macaronis BIO , piperade et mozzarella (Plat complet) 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 Rôti de porc * sauce champignons Riz BIO et Haricots verts BIO Saint nectaire AOP Ananas	Carottes et chou vinaigrette façon rémoulade Poisson pané 100 % filet MSC Pommes de terre béchamel Julienne de légumes Petit moulé nature Yaourt mixé aux fruits



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	Macédoine de légumes sauce 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

