

# Cuisine de l'Artois - Moreuil et Démuin

LEGENDE :

Menus du 31 Mars au 02 Mai 2025



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE  
FRANCE



lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Taboulé (Semoule BIO) Salade de pommes de terre, maïs et cornichon à la vinaigrette	<b>Pâté de campagne *</b> (Issu de viande de porc Label Rouge) Rillettes * et cornichon	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la vinaigrette persillée	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Haricots verts vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette persillée <b>Céleri râpé</b> vinaigrette façon rémoulade
<b>Crêpinette *</b> sauce brune	<b>Burger de veau</b> sauce provençale	<b>Émincé de dinde</b> au curry	Marmite de colin MSC sauce crème	Coeur de blé à la vache qui rit et champignon façon risotto
Petits pois et <b>carottes</b>	<b>Pennes BIO</b> et <b>emmental BIO</b> râpé Ratatouille	Gratin de chou fleur et pommes de terre	<b>Riz BIO</b> et fondue de poireaux	(Plat complet)
Pointe de brie	Saint nectaire AOP	Bûchette aux deux laits	Vache Picon	Biscuit palmier
Liégeois au chocolat	<b>Kiwi BIO</b>	Éclair à la vanille	Fromage blanc à la vergeoise et spéculoos	<b>Banane BIO</b>

BONNES VACANCES

Les cloches sont  
passées

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la vinaigrette Demi pomelos et sucre	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette persillée	Oeuf dur sauce mayonnaise	<b>Haricots verts BIO</b> à la vinaigrette persillée Chou fleur sauce cocktail
	<b>Filet de poulet</b> sauce chasseur	<b>Rôti de boeuf</b> sauce poivre	Filet de saumon MSC sauce aurore	Raviolinis au fromage
	Pommes de terre dorées Salade verte vinaigrette	Purée de carottes	<b>Semoule BIO</b> et ratatouille	Julienne de légumes
	Carré de l'Est	Camembert	<b>Emmental BIO</b>	<b>Kiwi BIO</b>
	Pomme	Fruit de saison	Pâtisserie de Pâques	Yaourt nature sucré

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
<b>Carottes et chou</b> vinaigrette façon rémoulade <b>chou rouge</b> vinaigrette	Concombres à la vinaigrette au fromage blanc émincé de radis vinaigrette	<b>Céleri</b> vinaigrette façon rémoulade		Tomates à la vinaigrette persillée Macédoine de légumes
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tandoori	<b>Cordon bleu</b> sauce curry	<b>Paupiette au veau</b> sauce brune		Gratin de pommes de terre à la volaille façon tartiflette
<b>Riz BIO</b> aux légumes	Petits pois et carottes	<b>Torsades BIO</b> et <b>emmental</b> <b>râpé BIO</b>		Salade verte à la vinaigrette persillée
<b>Edam BIO</b>	Pont l'évêque AOP	<b>Emmental BIO</b>		Petit suisse nature sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		<b>Orange BIO</b>

\* Produits contenant du porc

\*\* Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

