

# Menus du 08 Novembre au 26 Novembre 2021

Cuisine de l'Artois

Légende :



BIO



PRODUIT  
REGIONAL



Viande d'origine  
FRANCE



MENU  
VÉGÉTARIEN

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<b>Potage de tomates et croûtons</b>  Escalope de poulet aux champignons Pommes rissolées Flan nappé caramel	<b>Carottes râpées à la vinaigrette</b> <b>Paupiette de veau provençale</b> Pâtes et <b>râpé</b>  Fruit de saison	Concombres persillés Poisson pané sauce tartare Gratin de légumes et pommes de terre Yaourt nature sucré	<b>FÉRIÉ</b>	Brocolis sauce cocktail <b>Sauté de porc</b> au curry et petits légumes <b>Riz de Camargue</b> Mousse au chocolat au lait

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<b>Betteraves rouges à la vinaigrette</b>  Pizza au fromage Salade verte  Compote de fruits sans sucre ajouté	<b>Charcuterie</b> Colin lieu sauce citron Purée de légumes Fruit de saison 	Tomates à la vinaigrette <b>Normandin de veau</b> sauce paprika Riz Yaourt	<b>Potage de légumes et vache</b>  <b>Rôti de dinde</b> Cœur de blé sauce tomate Fromage blanc aromatisé	Macédoine de légumes <b>Sauté de bœuf</b> façon bourguignonne Frites * Liégeois chocolat

Voyage à Hawaï



lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<b>Duo de crudités</b>  <b>Pâtes carbonara au jambon</b> (Plat complet) Yaourt aromatisé	<b>Potage de légumes et croûtons</b>  Meunière de poisson Gratin de pommes de terre et choux fleur Fruit de saison	Crêpe fromagère <b>Boulettes de bœuf</b> provençales Pommes dorées yaourt	Salade composée (Ananas - Surimi) Sauté de poulet sauce shoyou Riz jaune Pâtisserie	Tarte aux légumes <b>Omelette</b>  <b>Semoule et ratatouille</b>  Crème dessert

\* Frites ou dérivés de pommes de terre

