Cuisine de l'Artois

LEGENDE :

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Menus du 4 au 22 Décembre 2023

Cuisiniers des Hauts-de-France
www.api-restauration.com

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Céleri rémoulade	Potage de légumes	Quiche lorraine *	Duo de crudités	Salade fromagère
Boulettes de porc * sauce carbonade	Cordon bleu de dinde	Filet de poisson sauce provençale	Parmentier de carottes à l'emmental	Émincé de boeuf à la tomate
Pommes de terre vapeur	Pâtes et râpé BIO	Semoule BIO	(Plat complet)	Riz BIO
Saint môret BIO	Biscuit	Galette bretonne	Edam BIO	Madelon
Mousse au chocolat	Fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Yaourt fermier

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Macédoine de légumes	Betteraves rouges persillées BIO	Chou fleur sauce cocktail	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Escalope de volaille au maroilles	Beignet de calamar sauce tartare	Omelette sauce fromagère	Jambon * et ketchup	Gratin de pommes de terre fromager (façon raclette)
Pommes de terre sautées	Purée de légumes	Jardinière de légumes	Pâtes et râpé BIO	Salade verte BIO
Spéculoos	Brie	Tomme blanche	Vache picon	Clémentine
Fruit de saison BIO	Riz au lait	Fruits au sirop	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Coleslaw	Potage de légumes	Salade d'endives		Quiche lorraine *
Carbonara de porc * BIO	Pané moelleux	Paupiette de veau sauce brune		Nuggets de poisson
Pâtes et râpé	Flageolets aux carottes	Pommes de terre		Riz et épinards
Petit suisse	Mimolette BIO	Fromage		Galette BIO
Fruit de saison	Yaourt BIO	Fruit de saison		Flan à la vanille

* Produits contenant du porc ** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit