Menus du 3 Septembre au 19 Octobre 2018

api

MENU VISÉ ET ADAPTÉ – Pôle Nutrition & Santé

CC de l'Artois

Poisson de pleine mer · Produit BIO · Recette cuisinée · Produit local · Viande d'origine France · Nouvelle recette

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement »

lundi 3 septembre	mardi 4 septembre	mercredi 5 septembre	jeudi 6 septembre	vendredi 7 septembre
Lasagnes au bœuf Vache qui rit Fruit de saison	Melon Rôti de porc à la moutarde Pommes de terre dorées au four Flan au caramel	Quiche aux 3 fromages Carottes à la béchamel Gouda Compote aux 2 fruits sans sucre ajouté	Roulade nature et cornichon Filet de poisson sur ratatouille Pommes de terre Yaourt nature sucré	Aiguillettes de poulet aux légumes et curry Semoule Petit Suisse aromatisé Biscuit Sablé du Nord

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Pastèque Saucisse Knack sauce brune Purée de pommes de terre Crème dessert au chocolat	Filet meunière sauce citron Riz Arlequin à la brunoise Mimolette Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Omelette sauce crème Haricots beurre (pommes de terre) Fruit de saison	Tomate à la vinaigrette Carbonade de bœuf au pain d'épices Pommes de terre dorées au four Yaourt fermier saveur fraise	Jambon tranche Ketchup Coquillettes et râpé Petit Suisse sucré Raisins

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Haricots verts à l'échalote Sauté de porc au paprika Lentilles cuisinées (pommes de terre) Yaourt aromatisé	Melon Steak haché au poivre doux Pommes noisettes Liégeois au chocolat	Haut de cuisse de poulet sauce soubise Chou-fleur béchamel (pommes de terre) St-Paulin Eclair à la vanille	Potage carotte Carbonara Pennes et râpé Fruit de saison	Filet de poisson à la bordelaise sur julienne Riz nature Petit Cotentin Compote pomme sans sucre ajouté

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Carotte râpée au citron Filet de poulet à la dijonnaise Coquillettes et râpé Crème dessert au chocolat	Omelette ciboulette Haricots verts (pommes de terre) Boursin nature Flan pâtissier	Rôti de porc aux champignons Purée de légumes Mimolette à la coupe Fruit de saison	Tarte au fromage Waterzoï de poisson sur légumes Riz blanc Yaourt fermier saveur abricot	Sauté de bœuf à la provençale Semoule Petit Louis Tartine Fruit de saison

lundi 1er octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Haché de bœuf sauce tomate Pâtes et râpé Biscuit céréales Compote de pommes sans sucre ajouté	Pâté de campagne et cornichon Marmite de la mer à la brunoise de légumes Pommes de terre persillées Flan au caramel	Taboulé Moussaka de courgettes et mozzarella Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de dinde à l'échalote Frites Yaourt nature sucré	Jambon chaud sauce milanaise Petits pois Carottes (pommes de terre) Emmental à la coupe Fruit de saison

lundi 8 octobre	mardi 9 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Goulash de bœuf Ratatouille - Riz Gouda à la coupe Fruit de saison	Potage potiron Rôti de porc charcutière Haricots verts Pommes de terre dorées au four Flan à la vanille	Sauté de canard Fricassée de carottes (pommes de terre) Tomme blanche Fruit de saison	RENCONTRE DU GOÛT "DU VÉGÉ POUR CHANGER" Salade de lentilles Pavé du fromager Légumes béchamel Pâtisserie	Betteraves rouges à la vinaigrette Poisson pané sauce Tartare Pommes de terre vapeur Yaourt fermier à la vanille

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Boulettes d'agneau sur légumes couscous Semoule Jus d'orange Yaourt aromatisé	Salade fromagère Poulet au jus de cuisson Frites Fruit de saison	Bouchée à la reine Salade Petit Suisse sucré Fruit au sirop	Saucisson à l'ail et cornichon Blanquette de poisson et légumes d'automne Riz au bouillon Fromage blanc sucré	Patata Bolognaise Pavé 1/2 sel Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements