

Cuisine de l'Artois - Boves

LEGENDE :

Menus du 30 Mars au 1er Mai 2026



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANDE D'ORIGINE
FRANCE



lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Betteraves BIO à la vinaigrette à la moutarde Boulettes au boeuf façon carbonade Pommes dorées Gouda BIO Mandarine	Brocolis vinaigrette façon cocktail Filet de saumon sauce crème Pennes BIO Camembert BIO Beignet aux pommes	Carottes râpées à la vinaigrette Haché au veau sauce poivre Coeur de blé BIO Tomme blanche Flan nappé caramel	Tarte du chef à la raclette Paëlla végétarienne (Riz BIO) (plat complet) Galette saint michel BIO Yaourt mixé aux fruits	chou fleur sauce cocktail Rôti de porc* sauce miel et épices Semoule BIO Cantal AOP Poire

Repas de Pâques

lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
	Radis rose et beurre Saucisse* façon knack sauce tomate Fusillis BIO Emmental BIO râpé Orange BIO	Taboulé d'hiver (Semoule BIO) Galette végétarienne Carottes à la crème Edam BIO Liégeois au chocolat	Oeuf dur mimosa Sauté de dinde sauce Bercy Pommes rostis Flageolets au thym Petit moulé Tarte au chocolat du chef	Rosette* (issu de viande de porc Lavel rouge) et cornichon Poisson pané Purée de pommes de terre et haricot vert Tomme noire Pomme BIO

Bonnes vacances

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Macédoine de légumes Crépinette sauce moutarde Riz BIO Fromage Liégeois vanille	Salade de coquillettes Bio , tomates et maïs à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux herbes Petits pois Petit suisse nature sucré Banane BIO	Concombres à la vinaigrette Marmite de poisson au curry Semoule BIO Buchette aux deux lait Ananas	Salade verte aux croûtons vinaigrette persillée Gratin de pommes de terre et poireaux au maroilles (plat complet) Fromage blanc nature sucré Pomme BIO	

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

B o n A p p é t i t