











ARRAS MENUS

Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu



Lundi	<p>Endives de la ferme du Mélandois  - , noix - Vinaigrette</p> <p>Chipolatas </p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce mayonnaise</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Carottes Bio  râpées - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Bâtonnets de fromage</p> <p>Coquillettes Bio  - Sauce barbecue</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Ananas frais</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon </p> <p>Boulettes de soja - Sauce à l'échalote</p> <p>Petits pois et pommes de terre </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Brocolis - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Fricassé de poisson MSC façon cotriade </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Laitue - Vinaigrette</p> <p>Saint Môret Bio</p> <p>Banane Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa</p> <p>/Emincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa</p> <p>Riz Bio à la Sénégalaise </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) </p> <p>*</p>

