

18-03 Au 24-03-2024

01-04 Au 07-04-2024

06-05 Au 12-05-2024

**SEMAINE DES LANGUES**

25-03 Au 31-03-2024

**CULTURES CULINAIRES DU MONDE**

08-04 Au 14-04-2024

15-04 Au 21-04-2024

**SEMAINE EUROPEENNE**

lundi	<b>PORTUGAIS</b> Salade de poivrons Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur Fruit du jour (BIO)	<b>REPAS INDIEN</b> Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Brie (BIO) Fruit du jour		Hachis parmentier (BIO) Maroilles Fruit du jour	Carottes râpées Omelette nature (BIO) Piperade Coeur de blé Crème dessert pistache	<b>PORTUGAL</b> Concombre à la crème (BIO) Brandade de poisson Flan saveur caramel
	<b>ALLEMAND</b> Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Edam (BIO) Tarte aux pommes	Céleri rémoulade (BIO) Pâtes à la napolitaine Fromage râpé Crème dessert vanille	<b>ASIE</b> Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonais Cantadou Fruit du jour (BIO)	Chou-fleur à la flamande Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO) Liégeois chocolat	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz (BIO) Pont l'Evêque Fruit du jour	<b>SUEDE</b> Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Fripons Fruit du jour
jeudi	<b>ITALIEN</b> Pizza au fromage Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Fruit du jour	<b>REPAS DU PRINTEMPS</b> Rillettes de thon Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Moka du chef	<b>AMERIQUE</b> salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frites, tomates) Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées Chou fleur au beurre (BIO) Fromage blanc aux mille couleurs	Tomate au persil (BIO) Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous Beignet à la pomme	Panais rémoulade Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes Fruit du jour (BIO)	
	<b>ESPAGNOL</b> Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille Pont l'Evêque Flan saveur caramel	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis Cantal Fruit du jour (BIO)	<b>AFRIQUE</b> Colombo de poulet Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec Saint Nectaire Fruit du jour (BIO)	Salade iceberg aux croûtons Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites Yaourt nature sucré (BIO)	Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur St Morêt Purée de Pomme (BIO)	

-  MSC
-  Bio
-  Global G.A.P
-  VBF
-  Local
-  AOP
-  CE2
-  Végétarien
-  HVE
-  Recette du chef
-  Label rouge
-  Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc