

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	PORTUGAIS Salade de poivrons Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur Fruit du jour (BIO)	REPAS INDIEN 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	PORTUGAL Concombre à la crème (BIO) Brandade de poisson Flan saveur caramel
	ALLEMAND Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Edam (BIO) Tarte aux pommes	Céleri rémoulade (BIO) Pâtes à la napolitaine Fromage râpé Crème dessert vanille	ASIE 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
jeudi	ITALIEN Pizza au fromage Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Fruit du jour	REPAS DU PRINTEMPS Rillettes de thon Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Moka du chef	AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, 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)
	ESPAGNOL Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille Pont l'Evêque Flan saveur caramel	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis Cantal Fruit du jour (BIO)	AFRIQUE 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