

| | 18-03 Au 24-03-2024 SEMAINE DES LANGUES | 25-03 Au 31-03-2024 | 01-04 Au 07-04-2024 DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE | 08-04 Au 14-04-2024 | 15-04 Au 21-04-2024 | 06-05 Au 12-05-2024 SEMAINE EUROPEENNE |
|----------|---|---|--|--|--|---|
| lundi | PORTUGAIS Concombre sauce ciboulette Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur Fruit du jour (BIO) | REPAS INDIEN Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori Brie (BIO) Fruit du jour | | Hachis parmentier (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) Maroilles Fruit du jour | Carottes râpées Omelette nature (BIO) Piperade Coeur de blé Crème dessert vanille | PORTUGAL Concombre à la crème (BIO) Escalope de volaille sauce provençale Semoule Brocolis Falafel quinoa sauce provençale Flan saveur caramel |
| mardi | ALLEMAND Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème 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 cantonnais Cantadou Fruit du jour (BIO) | Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO) Pavé fromager sauce normande Chanteneige Liégeois chocolat | Boulettes de boeuf sauce beryc Haricot vert Riz (BIO) Fricassé de colin sauce nantua Pont l'Evêque Fruit du jour | SUEDE Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Fripons Fruit du jour |
| mercredi | ANGLAIS Coleslaw (BIO) Saucisse* sauce aux oignons Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre | Pavé au veau haché sauce à la sauge Epinards hachés cuisinés Blé Galette de soja aux petits légumes sauce crème Pavé 1/2 sel Yaourt au fruit mixé | EUROPE Salade d'endives aux croûtons Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis Egréné végétal + sauce tomate Compote de pomme | Quiche aux fromages Salade iceberg Fraidou Fruit du jour (BIO) | Salade verte et dès d'emmental Pignons de poulet rôti et son jus Gratin dauphinois (BIO) Galette de légumes mozzarella // sauce crème Fromage blanc aux pralines roses | |
| jeudi | ITALIEN Pizza au fromage Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce à la milanaise Fruit du jour | REPAS DU PRINTEMPS Rillettes de thon Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Rôti de dinde sauce au miel et romarin Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Moka du chef | AMERIQUE Concombre vinaigrette 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 | Coleslaw Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes Fruit du jour (BIO) | |
| vendredi | 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 Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Saint Nectaire Fruit du jour (BIO) | Salade iceberg aux croûtons Galette fromage emmental sauce tomate Gratin de chou-fleur et pomme de terre Yaourt nature sucré (BIO) | Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur Jambon dinde Bouchée sarrasin St Morêt Purée de Pomme (BIO) | Fond d'artichaut vinaigrette Ravioli au boeuf sauce tomate Fromage râpé Raviolis aux légumes Compote de pomme |