

SEMAINE DES LANGUES

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

17/03/2025



MARDI

18/03/2025



JEUDI

20/03/2025



VENDREDI

21/03/2025



Rotkohl mit Apfel (salade de chou rouge à la pomme bio)
Roher Gemüsesalat (céleri, raisin, rémoulade paprika)
Salade verte bio

Rindfleischbällchen ketchup curry (bio boulettes de bœuf)
Gemüse-Couscous (bio mélange pois chiche, légumes)

GrieB (semoule bio)
Brokkoli gratin (gratin de brocolis)

Naturjoghurt (yaourt nature bio + sucre)
Fourme d'Ambert

Apfelmus (compote de pomme bio)
Poire bio au caramel
Corbeille de fruits bio

Mortadella sottaceto (mortadelle cornichon)
Pizza margherita
Salade verte bio

Bio ravioli spinachi sauce gorgonzola (plat unique)
Sauté di vitello alla romana (sauté de veau bio à la romaine)

Pâtes penne bio + râpé
Bio haricots beurre à l'italienne

Yogurt alla frutta mista (yaourt aux fruits mixés)
Bûchette de lait mélangé

Crema dolce alla vaniglia (crème dessert vanille bio)
Flan chocolat
Corbeille de fruits bio

Mais siciliano (salade de maïs bio à la sicilienne)
Ensalade de hinojo (salade de fenouil bio)
Salade verte bio

Tortillas espanolas (œuf bio, pomme de terre bio, oignon bio)
Paella de verduras (émincé végétal) (plat unique)

Riz bio valencienne
Poêlée de légumes

Azucar de queso blanco natural (fromage blanc nature bio + sucre)
Saint Nectaire

Ananas bio
Ensalada de fruta (salade de fruits bio)
Corbeille de fruits bio

Coleslaw salad bio
Cucumber mint salad (concombre bio menthe)
Salade verte bio

Cottage pie vegetalien (plat unique) (hachis parmentier végétal)
Cabillaud fish and chips

Pea puree (purée de petits pois)
Carot with cumin (carotte bio au cumin)

Flavored yogurt (yaourt aromatisé bio)
Coulommiers

Crumble aux fruits
Cookies
Corbeille de fruits bio

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Viande Française
- Fabriqué à la cuisine centrale