



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

SEMAINE DES LANGUES



DU 16 AU 20/03/26

DU 23 AU 27/03/26

LUN.

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE VEAU SAUCE DIJONNAISE
CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
GÉLIFIÉ SAVEUR VANILLE

MAR.

MENU VÉGÉTARIEN
POTAGE DE LÉGUMES ET FROMAGE FONDU
OMELETTE
5 CÉRÉALES BIO
POIRE*

MER.

MACÉDOINE MAYONNAISE
PENNE SAUCE FROMAGE TARTIFLETTE CANTAL RÂPÉ
OIGNONS, LARDONS
KIWI

JEU.

MENU ASIATIQUE
NEMS DE LÉGUMES
PAD THAI
LITCHIS AU SIROP

VEN.

RÔTI DE BŒUF
POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC SUCRE
BANANE*

REPAS ALLEMAND

BRETZEL ET FROMAGE CRÉMEUX
SAUCISSE SAUCE CURRY
POMMES DE TERRE
STRUDEL AUX POMMES



REPAS ANGLAIS

CHICKEN BURGER
SALADE VERTE
CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES



RÔTI DE PORC SAUCE ROMARIN
BROCOLIS ET BOULGOUR
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON



REPAS AMÉRIQUE LATINE

GUACAMOLE CON NACHOS
BURRITO DE BŒUF
RIZ
CRÈME CHOCOLAT



REPAS ITALIEN ET VÉGÉTARIEN

SALADE CAPRESE
LASAGNE DE LÉGUMES
PANNA COTTA



*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes issus de la
Permaculture de
Saint-Chéron



Produit
Local



Volaille
Française



Porc
Français